

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2010

FERRARI
TRENTO

INTENSO E AVVOLGENTE

Fuoriclasse che va oltre ogni aspettativa. Chardonnay in purezza, affascinante, appagante, suggestivo. Una grande Riserva, icona per eccellenza delle bollicine italiane, il Giulio Ferrari è capace di vincere la sfida del tempo.

ANNATA 2010

L'annata 2010 è stata caratterizzata da una piovosità sopra la media, ma con un andamento regolare dal punto di vista termico.

L'estate è iniziata con buone precipitazioni per continuare poi con un luglio caldo e secco. Piogge abbondanti sono cadute in agosto, regalando una tregua di tempo stabile e ventilato nella prima metà di settembre che è risultata provvidenziale per le basi spumante, vendemmiate prima della ripresa delle piogge. Le uve sono giunte a maturazione con un'ottima acidità e complessità aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

L'impatto visivo è notevole nel calice grazie ad un prezioso giallo oro luminoso che evidenzia un perlage finissimo e molto persistente anche parecchio tempo dopo la mescita nel calice.

PROFUMO

Il naso è ricco, stratificato e nobile. Note di albicocca e frutta esotica si fondono con aromi più complessi di cioccolato bianco, frutta secca, confetto alle mandorle, crema di zabaglione, delicata pasticceria e leggeri toni tostati. .

GUSTO

L'assaggio evidenzia un'intensità gustativa straripante per ricchezza, armonia, eleganza ed equilibrio dove tutti gli elementi interagiscono in perfetta sintonia tra loro. La scia gustativa è notevole ed evidenzia ricordi mielati, di burro d'arachidi e di frutta tropicale.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

AFFINAMENTO

Un minimo di 123 mesi sui lieviti.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972

VINIFICAZIONE

Acciaio



LINEA GRANDI RISERVE