

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2015

FERRARI
TRENTO

EQUILIBRATA FRAGRANZA

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 2015

La 2015 è un'annata che ha garantito un decorso caldo e asciutto nel suo progressivo incedere. Il bel tempo ha accompagnato la fioritura iniziale, che ha poi condotto, grazie a un'equilibrata piovosità nei mesi primaverili, a un regolare sviluppo delle viti. La successiva estate, particolarmente calda e segnata da scarse precipitazioni, ha favorito da un lato la maturazione di uve particolarmente sane, dall'altro, ha reso necessario l'intervento, soprattutto nei vigneti di bassa collina, con irrigazioni a sostegno delle piante. Giunti ai giorni della vendemmia, la raccolta si è concentrata in un lasso temporale molto ridotto; a conferma che, sotto il punto di vista qualitativo, il fattore altimetrico è risultato decisivo per definire il valore delle uve, una speciale menzione è da assegnare ai frutti dei vigneti di media e alta collina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Seduce fin dal primo sguardo, con la sua tonalità dorata che sfuma in un riflesso smeraldo.

PROFUMO

È una sinfonia armoniosa quella che definisce i contorni di un olfatto che vede imporsi note di agrumi che progressivamente vertono in direzione di un sentore mentolato, seguito poi da zenzero candito, pesca bianca e liquirizia, fino all'accenno di pietra focaia.

GUSTO

In bocca è una freschezza accentuata a imporsi, per un fragrante sorso in cui a dominare sono i solari ricordi di un'estate mediterranea tra sentori di pompelmo e fiori d'arancio.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

UVE

Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 92 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice grand cru con forma a tulipano ampio e stelo sottile.

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1972



LINEA GRANDI RISERVE