ACQUISTATO IL .....

TrentoDoc "Giulio Ferrari Rosé Riserva del Fondatore" 2009



Il mito raddoppia

Per anni, il mitico Giulio Ferrari, è stato solo bianco. Nato dall'intuizione del visionario Mauro Lunelli che, segretamente, sottrasse dalla cantina (e dal controllo dei fratelli) alcune bottiglie di spumante 100% Chardonnay, per affinarle a lungo, molto a lungo. Poi venne l'idea di crearne una versione rosata. E la leggenda raddoppiò. Nasce da un'accurata selezione di uve Pinot Nero, a cui viene aggiunta una piccola percentuale di Chardonnay che può variare in base all'annata. Poi passa almeno 10 anni sui lieviti. L'eleganza, come è facile intuire, non gli fa certamente difetto. Fin dal primo sguardo, quando si scopre un vino caratterizzato da uno splendente color salmone, dai bagliori ramati che si spingono verso il corallo. Al naso richiama suggestioni di confettura di rosa canina e agrumi. Note delicate e fini che si intrecciano a altre speziate e minerali. In bocca, infine, colpisce per la vibrante intensità, sostenuta da una spinta freschezza e sapidità che rende il sorso lunghissimo.

Dici Ferrari e pensi al Trentino, alle bollicine di qualità e soprattutto a una delle più rappresentative aziende familiari del nostro paese. La storia di questa realtà, del resto, è profondamente legata a quella della sua terra. A partire dalla visione del suo fondatore, il mitico Giulio Ferrari, che ha dedicato tutta la sua vita al raggiungimento del suo sogno, quello di creare uno spumante con uve trentine che sapesse confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Obbiettivo che, oggi possiamo dirlo, è stato perfettamente centrato. La sua pesante eredità venne raccolta da Bruno Lunelli, allora titolare di una famosa enoteca di Trento. Ed è grazie al suo talento imprenditoriale che l'azienda è cresciuta velocemente fino a diventare un punto di riferimento per tutti gli appassionati di bolle del nostro paese.

La Vigna

Terreno	A scheletro prevalente, tendenzialmente sabbioso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot e pergola semplice trentina
Densità imp.	5650

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Trentino
Uve	Accurata selezione di uve Pinot Nero con piccola percentuale di Chardonnay in base all'annata.
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	Entro 10 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Metodo Classico
Sensazioni	Splendente color salmone dai bagliori ramati che si spingono verso il corallo. Delicati sentori di confettura di rosa canina e agrumi si intrecciano a note speziate e minerali, in un'immediata sensazione di puro e intenso piacere. Colpisce per la vibrante intensità sostenuta da una spinta di fresco sapida che rende il sorso lunghissimo, disegnando un perfetto quadro gustativo.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821