ACQUISTATO IL .....

TrentoDoc "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore" 2012 2012

La celebre Riserva del Fondatore

La leggenda narra (quando si parla di Giulio Ferrari, il termine storia non è sufficiente) che fu Mauro Lunelli, enologo della cantina, a decidere di conservare segretamente per ben 8 anni poche migliaia di bottiglie di spumante prodotto con le migliori uve Chardonnay. Bottiglie diverse da quelle messe in commercio e destinate a entrare nel mito. Quando nel 1980 rivelò ai fratelli il suo piccolo segreto, non poterono che ringraziarlo per la invidiabile costanza. Era nato il Giulio Ferrari, Riserva del Fondatore. Da allora il top di gamma della cantina trentina viene proposto solo delle annate migliori, ovviamente millesimato. 100% Chardonnay, due lustri sui lieviti e tale e tanta classe da essere più volte stato definito il miglior metodo classico italiano, l'unico in grado di reggere il confronto con le più blasonate etichette di Champagne (con buona pace dei cugini francesi). Giallo brillante con riflessi dorati. Il suo perlage è finissimo e persistente. Al naso rivela un bouquet di rara intensità e fragranza, nel quale il fruttato è in perfetta armonia con sentori di miele, note di cioccolato bianco, spezie e agrumi. In bocca è elegante e armonico. Le fragranze di miele di acacia e fieno maturo ben si accostano alle note floreali. Nobile e di notevole persistenza.

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.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	Entro 20 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Metodo classico
Sensazioni	Giallo brillante con riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente. Bouquet di rara intensità e fragranza, nel quale il fruttato varietale è in perfetta armonia con i sentori di miele, abbinati a note di cioccolato bianco, spezie e agrumi. Elegante e armonico, di corpo vellutato e composito: le fragranze di miele di acacia e fieno maturo ben si accostano alle note floreali. L'impatto è nobile e di notevole persistenza.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821