

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE

Fuoriclasse che va oltre ogni aspettativa. Chardonnay in purezza, affascinante, appagante, suggestivo. Dal vigneto di Maso Pianizza, un Cru capace di vincere la sfida del tempo.

denominazione	TRENTODOC
uve	Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay raccolte a metà settembre nel vigneto di Maso Pianizza.
durata della maturazione	Decennale, sui lieviti selezionati in proprie colture.
zona di produzione	Maso Pianizza, vigneto di proprietà della famiglia Lunelli nel comune di Trento, a 500-600 metri ed esposto a sud-ovest.
gradazione alcolica	12,5% vol.
formati disponibili	0,75L ; 1,5L
prima annata di produzione	1972

NOTE DI DEGUSTAZIONE

esame visivo	Giallo brillante con riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente.
olfattivo	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.
gustativo	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.

