



# FERRARI Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

SPUMANTE TRENTO DOC



 Italia, Trentino

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore è ottenuto da sole uve Chardonnay che provengono dal Maso Pianizza, il più antico e prestigioso cru della cantina, posto tra i 500 e 600 metri di altitudine. La vinificazione prevede l'utilizzo delle uve accuratamente selezionate e fatte fermentare in tini di acciaio; in seguito avviene la rifermentazione in bottiglia del mosto attraverso una sapiente gestione, frutto del tempo, nel coltivare al meglio i lieviti da impiegare nei propri vino. La maturazione si svolge sui lieviti per 10 anni, in cui il vino si arricchisce di aromi complessi e preziosi e di un gusto unico e raro. Durante questo lungo riposo avviene la nobile pratica del remuage in modo tale da far depositare verso il tappo della bottiglia il sedimento, che verrà espulso con la sboccatura. L'ultima fase prevede l'aggiunta del liqueur d'expédition, ricetta segreta nonché cifra stilistica e simbolica di ogni cantina.

**Vitigni:** Chardonnay 100%

**Formato:** (Litri)0.75

**Colore:** Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.  
Perlage incessante e minutissimo

**Perlage:** Il perlage è estremamente fine e persistente.

**Bouquet:** Note fruttate e floreali ammorbidite da sentori di miele, spezie dolci, vaniglia e cioccolato bianco

**Sapore:** Elegante e vellutato, ampio e complesso, morbido e fresco, cremoso e persistente

**Gradazione:** 12,5% vol.

**Abbinamenti:** Primi, Pesce, Carne, Aperitivo

