



FERRARI

TRENTO 1902

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATARE

Fuoriclasse che va oltre ogni aspettativa. Chardonnay in purezza, affascinante, appagante, suggestivo. Una grande Riserva capace di vincere la sfida del tempo.

denominazione	TRENTODOC
uve	Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay raccolte a metà settembre.
durata della maturazione	Decennale su lieviti selezionati di proprie colture.
zona di produzione	Vigneti di proprietà della famiglia Lunelli alle pendici dei monti che incorniciano Trento, fino a 600 metri di quota, esposti 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.

