

GIULIO FERRARI COLLEZIONE 2004

DINAMICITÀ INFINITA

Il Giulio Ferrari Collezione nasce solo nelle annate perfette e vede la luce dopo diciotto lunghi anni di attesa, nel buio e nel silenzio della cantina. Una sfida con il tempo, la natura e il mito, per scrivere un capitolo nuovo nella storia del Trentodoc e portare ancora più in alto il vertice assoluto delle bollicine italiane.

L'annata 2004 di questo speciale Trentodoc si esprime dinamica e profonda nel calice, risultando piena ma fresca, tostata ma elegante, inconfondibile nel finale che tende all'infinito.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: bollicine finissime, che accendono il calice di oro puro.

PROFUMO: al naso è uno scrigno ampio e variegato che si racconta in toni di fiori bianchi, in profumi fruttati di mela renetta e cedro candito, ai quali si affiancano seducenti note balsamiche e speziate.

GUSTO: al sorso conquista per la sua complessità aromatica, esaltata da un dosaggio che fa dell'essenzialità la sua cifra stilistica. Degustarlo è incontrare un'armonia di agrumi, di frutta secca e di vaniglia, sostenuta da una intrigante salinità.

DENOMINAZIONE	DOSAGGIO
Trentodoc	Extra Brut

UVE

Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay da viticoltura sostenibile di montagna

AFFINAMENTO

Oltre 17 anni sui lieviti selezionati in proprie colture. Da uve di oltre 18 anni dalla vendemmia

GRADAZIONE ALCOLICA	FORMATI DISPONIBILI
12,5% vol.	0,75L ; 1,5L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Un vino capace di consacrarsi al mito. Un vino perfetto con frutti di mare, crostacei, ostriche, ma anche con tartufi, piatti raffinati e gourmet. Ottimo calice per tutte le migliori conversazioni conviviali.