

Джулио Ферари Рисерва дел Фондаторе Тренто DOC 2004



Джулио Ферари е звездно вино, надминаващо всички очаквания. Направено единствено от сорт Шардоне, то е омагьосващо, съблазнително и задоволяващо изискванията на най- капризният вкус. Първата произведена реколта е 1972.

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Trento DOC 2004

Наименование: Trento DOC

Сорт: 100% Шардоне

Произход: Тренто, Италия. Масо Пианидза е лозе, собственост на фамилията Лунели. Разположено е в покрайнините на Тренто на 500-600 метра надморска височина, с югозападно изложение.

Винопроизводство: Виното е изцяло направено от Шардоне, гроздето е внимателно обрано ръчно в края на Септември от лозовият масив Масо Пианидза. Направено по класическия метод Спуманте, виното е отлежало около 5 години върху селектирани дрожди от собствените култури на Ферари.

Характеристики: Искрящи малки балончета озаряват златистия цвят на виното. Комплексен, впечатляващ нос с аромат на ябълки Рената и захаросани цитрусови плодове, цветни нотки на лайка и момина сълза се подчертават от пикантен и солен тон. В устата е сухо, с намек за цитруси, сушени плодове и ванила. Хармоничен вкус, симфония на аромати, подсилена от меко солено усещане. Забележителна реколта, свежо, елегантно вино с невероятна мекота и настойчив финал.

Предложения за сервиране: Идеално за аперитив или в комбинация със суши, японска кухня и морски храни. Оптималната температура на сервиране е 8-10°C.