

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2009
<b>Vinícola</b>	Ferrari
<b>Safra</b>	2009
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Trentino-Alto Adige
<b>SubRegião</b>	Trento
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	10 anos sur lie
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	96 pts Decanter Magazine   96 pts Falstaff   95 pts Wine Enthusiast   93 pts Wine Spectator   5 grappoli - Bibenda   3 bicchieri - Gambero Rosso   3 Stelle Oro - I Vini di Veronelli   4 Viti - Vitae AIS

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2009 é referenciado como o espumante de mais alta classe da Itália e o que mais prêmios ganhou!

Um de seus destaques mais importantes é que há 24 anos recebe consecutivos 3 Bicchieri do Gambero Rosso, a mais alta nota de um dos mais renomados guias de vinhos do país.

Este espumante de excelência é elaborado pelo método tradicional com uvas Chardonnay cultivadas nos próprios vinhedos da Família Lunelli, em colinas com mais de 600 metros de altitude na Trento DOC. Uma maturação com mais de 10 anos *sur lie* foi etapa crucial para a complexidade deste exemplar.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

**DESCRIÇÃO** amarelo palha com halos de ouro envelhecido; perlage fino e muito persistente



### Análise olfativa

**INTENSIDADE** baixa alta  
**EVOLUÇÃO** primário terciário

**DESCRIÇÃO** bouquet rico e complexo, com notáveis aromas amanteigados, de damasco e crosta de pão tostado, bem como toques minerais



### Análise gustativa

**INTENSIDADE** baixa alta  
**DOÇURA** seco doce  
**ACIDEZ** baixa alta  
**TANINO** baixa alta  
**CORPO** leve encorpado  
**PERSISTÊNCIA** curta longa

**DESCRIÇÃO** em boca, é de ataque rico e intenso, fresco e puro, onde surgem sabores de brioche típicos, bem como pêssego maduro, limão e mel



### CULINÁRIA

**CARNES** peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

**QUEIJOS** frescos moles médios duros

**DA TERRA** hortaliças legumes cereais cogumelos

**AMIDOS** massas risotos polenta tubérculos

**TEMPEROS** pimentas ervas especiarias aromáticos

**DOCES** oleoginosas frutas sobremesas chocolate

**DESCRIÇÃO** bruschetta de avocado e ovo poché, ostras frescas, filé de frango grelhado ao molho glaceado de toranja, bacalhau assado no forno com mini-batatas e cebolinha, bisque de lagosta