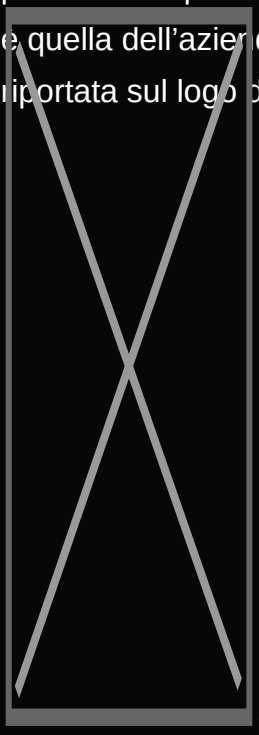
Giulio Ferraris: eccellenza enologica a due passi da Milano

moscatospumante-doc-4c1137e0

A circa 70 km dal capoluogo meneghino, si stendono le gentili colline dell’Oltrepò pavese, la cui posizione ed il cui clima consentono la coltivazione di uve in grado di dar vita a vini e spumanti di indubbio interesse enologico quali il Bonarda e lo spumante di Pinot nero vinificato in bianco che nulla hanno da invidiare alle varietà di vini e spumanti più conosciute. Nonostante la zona ed i suoi vini, al contrario di altre realtà geografiche, non siano stati negli ultimi decenni molto valutati, al contrario è possibile scoprire vini e cantine che sorprendono per la loro qualità e genuinità. Una di queste cantine è quella dell’azienda agricola Giulio Ferraris, posta in Frazione Quarti di Pietra de’ Giorgi, come riportata sul logo delle etichette dei vini prodotti.



La cantina ha pochi anni di attività ma una storia che grazie al fondatore, Giulio Ferraris poggia le basi su precedenti esperienze della famiglia. Unendo quindi all’innato amore per la vigna le sue capacità di imprenditore, Giulio Ferraris ha costruito una azienda che unisce la tradizione

dei sapori e dell’amore per la viticoltura alle più moderne attrezzature e, soprattutto, a processi aziendali che consentono di ottenere i più alti standard qualitativi in tutte le fasi di lavorazione fino ad arrivare alla bottiglia finita. I dodici ettari dei vigneti della cantina, si estendono su un panorama mozzafiato a cui fa da contrappunto sul versante opposto la famosa torre di Cigognola. Le uve coltivate in questo piccolo tesoro paesaggistico, vanno dalla Croatina al Barbera, dal Pinot nero al Pinot grigio ed al Riesling, a cui si aggiungono Moscato, Merlot e Cabernet Sauvignon.

Da queste uve prendono corpo una serie di vini e spumanti DOC come i rossi strutturati quali il Rosso Carlo (Bonarda ferma), il Rosso Fuoco (Bonarda frizzante), il Rosso Fuoco Amabile (un’immancabile perla per chi ama i vini lievemente dolci) e la novità di quest’ultimo anno: un Buttafuoco, barricato almeno 6 mesi in botti di rovere, che sorprende per la sua forza e decisione. I vini bianchi seguono una linea di tradizione con il Pinot grigio fermo, il Riesling frizzante ela vinificazione in bianco del Pinot nero, anch’esso in versione frizzante. Quest’ultimo, funge poi anche da base per lo sviluppo di uno spumante ricco in profumi, sapori e perlage a cui è stato dato il nome “69” e che sta a poco a poco conquistando il mercato all’insegna del “bere meno, bere meglio”.

La produzione annua di ottantamila bottiglie viene equamente distribuita tra Italia ed estero esclusivamente in canali HORECA premium e direttamente al pubblico, privilegiando quindi un rapporto diretto con i clienti. La cantina periodicamente organizza eventi presso la propria struttura, per diffondere la cultura della coltivazione e del buon bere; come non approfittarne?

Contatti:
Giulio Ferraris Società Agricola srl
Sede produttiva:Frazione Quarti 17, 27040, Pietra de’ Giorgi (PV)
Sede commerciale:Via Lanino 6, 20144, Milano (MI) - Tel +39 02 43995471
Sede commerciale ed amministrativa:Via Casati 129/B, 20862, Arcore (MB) - Tel +39 039 6012271
e-mail info@giulioferraris.it
www.giulioferraris.it www.vinoltre.it