



FERRARI RISERVA LUNELLI

Una grande riserva frutto della tradizione ultracentenaria della Casa sulla quale la famiglia Lunelli ha voluto mettere la propria firma. E' un Trentodoc di straordinaria struttura ottenuto da sole uve Chardonnay provenienti dai vigneti di proprietà che circondano Villa Margon, splendida residenza cinquecentesca alle pendici del Monte Bondone, sede di rappresentanza delle Cantine Ferrari. Affascinante sintesi di tradizione e innovazione, è l'unica etichetta Ferrari la cui prima fermentazione avviene in grandi botti di rovere austriaco, come ai tempi di Bruno Lunelli. L'elevazione in legno conferisce corpo, un'intrigante ricchezza gustativa e un'armonica morbidezza. Dopo almeno 7 anni di affinamento in bottiglia, il Ferrari Riserva Lunelli è caratterizzato da profumi complessi e da una struttura ampia che permettono una straordinaria versatilità negli abbinamenti e rendono quest'etichetta ideale per accompagnare tutto il pasto e quindi per la ristorazione.

Annata 2005

La stagione vegetativa nei vigneti dedicati alla Riserva Lunelli è cominciata con 10 giorni di ritardo rispetto alla data attesa. L'annata è poi proseguita con temperature elevate fino alla metà di agosto, quando abbondanti precipitazioni le hanno riportate sui valori delle medie stagionali determinando pronunciate escursioni termiche, ottime per una corretta maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata il 15 settembre. La quantità dell'uva prodotta è stata dell'11% inferiore rispetto ai valori medi. La qualità si è rivelata molto buona.

Note di degustazione

Quarta vendemmia di questa Riserva Lunelli, un Ferrari dalle insolite emozioni che con perseveranza e caparbia si sta facendo amare anche dai palati più esigenti e poco abituati ad un Ferrari meno varietale, come il Perlé ed il Perlé Nero, e più indipendente, che continua ed amplia la sua versatilità negli abbinamenti grazie alla ricchezza di struttura abbinata ad una eleganza coinvolgente.

Il colore si conferma giallo intenso con riflessi tenuamente dorati.

Al naso il fruttato maturo dello Chardonnay fa da prestigioso accompagnatore a note agrumate e scorze d'arancio candito che si sublimano in speziature inaspettate quanto intriganti.

In bocca cresce la sua autorevolezza fatta di suadenza, mineralità e succosità confermando quanto l'olfatto anticipava.

Premi e riconoscimenti

3 stelle – Guida I Vini di Veronelli 2013

Corona – Guida Touring Vini Buoni d'Italia 2013