



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 2006

L'annata 2006 è stata straordinaria per le uve del Trentodoc. Il prolungarsi del freddo invernale ha posticipato di circa due settimane la ripresa vegetativa ma, un clima eccezionalmente caldo e secco tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate, ha permesso di recuperare parte del ritardo di inizio anno. In agosto, piogge abbondanti hanno ripristinato le riserve idriche e, contemporaneamente, hanno determinato un clima più fresco. Lo Chardonnay coltivato nei vigneti di proprietà ha raggiunto una notevole ricchezza aromatica e un ottimo livello di sanità, preservati dal favorevole andamento meteorologico nella fase di vendemmia.

Note di degustazione

Quinta 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. Mai come in questa edizione il legno è stato usato come "strumento" senza mai essere "condimento", intendendo che l'equilibrio raggiunto da questa Riserva Lunelli è la dimostrazione come l'uso sapiente del legno grande permetta di arricchire il vino, senza snaturarlo ma elevando finezza ed eleganza a nuove dimensioni di olfatto e gusto.

Di colore paglierino arricchito da minute bollicine dorate.

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

Vino d'eccellenza – Guida L'Espresso I Vini d'Italia 2014

Grande Vino – Guida Slow Wine 2014

5 sfere – Guida Cucina & Vini Sparkle 2014

3 stelle – Guida I Vini di Veronelli 2014

Corona – Guida Touring Vini Buoni d'Italia 2014