



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 2004

Dopo un 2003 contraddistinto da temperature elevate e forti cali produttivi, l'annata 2004 è stata caratterizzata da un maggio e un giugno con piovosità nella media. L'estate è proseguita nel migliore dei modi con significative escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno determinato una maturazione aromatica lenta e l'ottenimento di ottime uve con adeguata acidità. La vendemmia dello Chardonnay destinato a diventare Ferrari Riserva Lunelli, nei vigneti di Villa Margon, è iniziata il 12 settembre.

Note di degustazione

La terza annata di produzione del Ferrari Riserva Lunelli conferma la linea stilistica di un'etichetta che ha saputo fin da subito conquistare un ruolo da protagonista nella ristorazione, grazie alla ricchezza e struttura che le conferiscono una straordinaria versatilità negli abbinamenti. All'esame visivo si presenta di colore giallo intenso con riflessi dorati. Al naso è ricco e fruttato con profumi complessi. Il bouquet è impreziosito da un legno equilibrato che ben accompagna il varietale dello Chardonnay. In bocca si distingue per l'armonia fra forza ed eleganza e si completa con una notevole persistenza. Conferma la sua spiccata personalità, cui l'elevazione in legno conferisce ricchezza e fascino.

Premi e riconoscimenti

Vino d'eccellenza – Guida L'Espresso I Vini d'Italia 2012
Super 3 stelle – Guida I Vini di Veronelli 2012
Grande Vino – Guida Slow Wine 2012