

FERRARI RISERVA LUNELLI 2007

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, 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.

Annata 2007

L'inverno ha presentato temperature molto miti e pochissime precipitazioni, che, in primavera, hanno determinato un risveglio precoce della vegetazione con un anticipo sul germogliamento di circa 15 giorni.

A fine maggio è iniziato un periodo più fresco e piovoso che si è protratto fino all'estate, senza però rendere necessari particolari interventi di diradamento, poiché i vigneti presentavano un ottimo equilibrio vegeto-produttivo. I grappoli piuttosto spargoli hanno favorito il mantenimento della sanità.

Il risveglio precoce della vegetazione si è tradotto in un significativo anticipo della vendemmia. Il decorso climatico del mese di agosto, caratterizzato da temperature inferiori alla media e da qualche episodio temporalesco, ha contribuito a mantenere buoni livelli di acidità nelle uve ed una evoluzione aromatica assai interessante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo con riflessi dorati e perlage fine e persistente.

Il Ferrari Riserva Lunelli sorprende al profumo per le note speziate, fra cui spicca soprattutto il rosmarino, quelle di crema pasticcera al limone, pasta di mandorle appena sfornata e i ricordi di pompelmo, in un intrigante concerto di sensazioni.

In bocca lo stupore si fa materia di piacere, si scopre una pienezza coinvolgente cui la struttura generosa regala una lunga persistenza

L'uso del legno come vero e proprio "strumento" di elevazione delle potenzialità del vino, unito ai lunghi anni di permanenza sui lieviti, impreziosiscono questa Riserva rendendola degna dei maggiori riconoscimenti.

PREMI E RICONOSCIMENTI

3 bicchieri – Guida Gambero Rosso Vini d'Italia 2016

5 grappoli – Guida Bibenda 2016

Super 3 stelle – Guida I Vini di Veronelli 2016 *"...ottima annata il 2007 per il Riserva Lunelli. E' evidente la ricerca della qualità assoluta che non vuole e non necessita di alcuna correzione finale."*

Grande Vino – Guida Slow Wine 2016

5 sfere – Guida Cucina & Vini Sparkle 2016

Corona – Guida Touring Vini Buoni d'Italia 2016

4 viti – Guida Ais Vitae 2016