

FERRARI RISERVA LUNELLI 2015

Una grande riserva frutto della tradizione ultracentenaria della Casa, sulla quale la famiglia Lunelli ha voluto mettere la propria firma. È un Trentodoc di straordinaria struttura ottenuto da sole uve Chardonnay provenienti dai vigneti di proprietà. Affascinante sintesi di tradizione e innovazione, è l'unica etichetta Ferrari Trento 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.

VENDEMMIA 2015

L'annata 2015 si è contraddistinta per un decorso caldo e asciutto. All'inverno mite e alla primavera regolare, che hanno garantito un buon germogliamento, è seguito un giugno nel quale si sono verificate condizioni climatiche buone, con scarsità di precipitazioni nel periodo estivo. La vendemmia è iniziata gli durante ultimi giorni di agosto.

Dal punto di vista qualitativo il fattore altimetrico è risultato molto importante, data l'annata generalmente calda: l'altitudine dei vigneti dedicati alla produzione di questa Riserva ha consentito di mantenere un buon tenore di acidità delle uve accompagnato da grande complessità, struttura e finezza aromatica.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Aspetto ricco dalle tinte oro brillante. Le raffinate bollicine attraversano il calice costanti.

PROFUMO: Al naso è ricco e complesso, combina fragranze fruttate a deliziose note di mandorla tostata e liquirizia. Toni di caffè emergono lentamente nel calice coronando questo complesso bouquet.

GUSTO: Al palato è ricco ed elegante, il sorso è equilibrato, avvolgente, cremoso e persistente. Il finale richiama note speziate e di pasticceria dolce, evidenziando una scia gustativa piacevole e appagante.

DENOMINAZIONE	DOSAGGIO
Trentodoc	Extra-Brut
UVE	
Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.	
AFFINAMENTO	
Un minimo di 69 mesi sui lieviti	
GRADAZIONE ALCOLICA	FORMATI DISPONIBILI
12,5% vol.	0,75L – in astuccio
TEMPERATURA DI SERVIZIO	
8/10°C	

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Bollicina dalla grande ricchezza gustativa da apprezzare a tutto pasto. La sua cremosa complessità ben si abbina anche con sapori forti come le acciughe o gusti intensi come un ragù.