

FERRARI RISERVA LUNELLI

Ein Jahrgangs-Spumante von außergewöhnlicher Struktur, der eine faszinierende Synthese von Innovation und Tradition darstellt. Er ist die natürliche Vervollständigung in der Reihe der Produkte des Hauses: Eine Eleganz, der das Holzfasslager eine verführerische Üppigkeit und harmonische Komplexität verleiht.

Herkunftsbezeichnung	TRENTODOC
Rebsorten	Sorgfältige Selektion von ausschließlich Chardonnay-Trauben, die von Hand gelesen werden.
Ausbau	Mindestens 7 Jahre auf Reinzuchthefen aus eigenen Kulturen.
Anbaugebiet	Weinberge im Besitz der Familie Lunelli, an den Hängen der Trentiner Berge.
Alkoholgehalt	12.5% vol
Flaschengrößen	0,75L ; 1,5L
Erster erzeugter Jahrgang	2002

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Optischer Eindruck	Sattes Gelb mit zurückhaltenden goldenen Reflexen. Die Perlage ist sehr fein und lang anhaltend.
Bouquet	Fruchtig, reich, mit komplexen Düften und einer umfangreichen und schmeichelnden Struktur. Der Ausbau in großen Fässern aus österreichischer Eiche verleiht ihm ein ganzes Spektrum an Eindrücken, die durch ihre Originalität bestechen.
Geschmack	Vielfältige Ausdruckskraft. Perfektes Gleichgewicht von rebsortentypischen Eindrücken, getoasteter Hefe und Gewürzen. Der Ausbau im Holz verleiht ihm Harmonie und Üppigkeit. Finale von großer Intensität und Länge.

