



# FERRARI

TRENTO 1902

## 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.

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

## DEGUSTATIONSNOTIZEN

<b>Optischer Eindruck</b>	Sattes Gelb mit zurückhaltenden goldenen Reflexen. Die Perlage ist sehr fein und lang anhaltend.
<b>Bouquet</b>	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.
<b>Geschmack</b>	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.

