

FERRARI RISERVA BRUNO LUNELLI 2006 TRENTODOC

Il secondo millesimo della Riserva che Ferrari Trento dedica al capostipite della famiglia Lunelli è una bottiglia da collezione nata dalla straordinaria vendemmia 2006. E' frutto di un rigoroso lavoro di selezione delle parcelle da cui attingere il miglior Chardonnay di montagna, di un assemblaggio magistrale e di 16 anni di affinamento. Questa grande Riserva segna i cent'anni dalla nascita del visionario imprenditore Bruno Lunelli. Si distingue per la particolare forma della bottiglia dal fondo convesso, abbinata al primo NFT della Casa, candidandosi a diventare la sintesi perfetta dei suoi valori fondanti, quali la fedeltà alle proprie radici e la costante innovazione.

Annata 2006

L'annata 2006, caratterizzata da un'alternanza di eventi atmosferici tanto particolari quanto inattesi, conferisce a questo Trentodoc una personalità unica, proprio come quella di Bruno Lunelli che, coraggiosamente, tracciò la strada dei successi di Casa Ferrari.

Il prolungarsi del freddo invernale ha posticipato di circa due settimane la ripresa vegetativa delle viti, ma un clima eccezionalmente caldo e secco tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate ha permesso di recuperare parte del ritardo di inizio anno. In agosto, piogge abbondanti hanno abbassato le temperature e ripristinato le riserve idriche delle piante. Lo Chardonnay coltivato nei vigneti di montagna di Casa Ferrari ha raggiunto una notevole ricchezza aromatica e un ottimo livello di sanità, preservati dal favorevole andamento meteorologico nella fase di vendemmia, che è iniziata gli ultimi giorni di agosto.

Note di degustazione

Complessa, profonda, matura e al tempo stesso leggera, dal perlage generoso e di lunghissima persistenza, questa bollicina d'autore stringe un legame sottile tra forza e finezza. Di un'intensa e pregiata tonalità d'oro, accompagnata da un perlage fine, generoso e di lunga persistenza, conquista per l'armonia dei profumi, in perfetto equilibrio tra loro. Emergono note tostate, saline, speziate, a cui seguono frutta gialla, agrumi, canditi, spunti di zafferano, anice e mela cotogna. E ancora, senza sosta, regala note di zenzero, curcuma, accenni finali resinosi e balsamici, per un bouquet di grande complessità e profondità. Ampio e leggero al sorso, ma anche di grande energia ed equilibrio, grazie a un dosaggio mai invadente, sempre armonico, questo Trentodoc ha una forte ricchezza tattile nel gusto. Il finale è persistente, equilibrato, preciso, intenso. Forte il rimando alle sensazioni olfattive di frutta gialla, di ginestra e alla grande dolcezza della materia prima, che deriva dalla perfetta maturità dello Chardonnay.