

# FERRARI

TRENTO

## FERRARI RISERVA BRUNO LUNELLI 2006

Questa grande Riserva di puro Chardonnay di montagna intitolata a Bruno Lunelli è un tributo alla vocazione di un territorio e alla visione di un uomo coraggioso e determinato. Un atto d'amore, a cento anni dalla sua nascita, espressione della magnifica e sorprendente vendemmia 2006. La purezza e l'eleganza di una bollicina d'autore, racchiusa in una bottiglia numerata e dal design unico, rivelano un legame sottile tra forza e finezza.

Denominazione	TRENTODOC
Uve	Ottenuto con selezionate uve Chardonnay di montagna raccolte durante il mese di settembre.
Zona di produzione	Porzioni di vigneti di proprietà della famiglia Lunelli alle pendici dei monti che incorniciano Trento, fino a 600 metri di quota.
Durata della maturazione	15 anni su lieviti selezionati.
Sboccatura	Gennaio 2022
Gradazione alcolica	12.5% vol.
Dosaggio	2,7 gr/lt
Formati disponibili	0,75L
Prima annata di produzione	1995, il 2006 è il secondo millesimo prodotto

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:

Di un'intensa e pregiata tonalità d'oro, accompagnata da un perlage estremamente fine.

Esame olfattivo:

L'armonia dei profumi è in perfetto equilibrio. Emergono note tostate, saline, speziate, a cui seguono frutta gialla, agrumi, canditi, spunti di zafferano, anice e mela cotogna. E ancora, senza sosta: zenzero, curcuma, accenni finali resinosi e balsamici, per un bouquet di grande complessità e profondità.

Esame gustativo:

Ampio e leggero al sorso, ma anche di grande energia ed equilibrio, grazie a un dosaggio mai invadente, sempre armonico. Notevole la ricchezza tattile nel gusto, accompagnata dalle morbidezze del lievito e dell'uva. 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 nell'acino di Chardonnay.



BRUNO LUNELLI  
2006