

FERRARI RISERVA BRUNO LUNELLI 2006

FERRARI
TRENTO

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.

ANNATA 2006

Annata eccellente per mineralità, espressività e finezza delle uve di montagna. Il freddo invernale prolungato ha lasciato spazio a un caldo eccezionale e secco tra la primavera e l'estate. Le abbondanti piogge di agosto hanno ripristinato le riserve idriche, indispensabili perché i grappoli maturati in alta quota raggiungessero la loro migliore identità aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

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

PROFUMO

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.

GUSTO

Ampio e leggero al sorso, ma anche di grande energia ed equilibrio, grazie a un dosaggio mai invadente, sempre armonico. Noto 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.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L

UVE

Accurata selezione di uve Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

AFFINAMENTO

15 anni sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano

VINIFICAZIONE

Acciaio

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1995

2006: seconda annata prodotta

