

FERRARI RISERVA LUNELLI 2008

FERRARI
TRENTO

Una grande riserva frutto della tradizione ultracentenaria della Casa sulla quale la famiglia Lunelli ha voluto mettere la propria firma. È un Trentodoc di straordinaria struttura ottenuto da sole uve Chardonnay provenienti dai vigneti di proprietà. Affascinante sintesi di tradizione e innovazione, è l'unica etichetta Ferrari Trento la cui prima fermentazione avviene in grandi botti di rovere austriaco, come ai tempi di Bruno Lunelli. L'elevazione in legno conferisce corpo, un'intrigante ricchezza gustativa e un'armonica morbidezza.

ANNATA 2008

Il 2008 è stato un anno caratterizzato da temperature e piovosità di sopra delle medie di stagione. Le precipitazioni sono state particolarmente intense nel periodo primaverile e all'inizio dell'estate, rendendo impegnativa la campagna fitosanitaria. In agosto il tempo stabile e soleggiato ha consentito una buona maturazione delle uve, unita a un profilo aromatico molto interessante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Il colore è di un giallo dorato dalla luccicante ed accesa tonalità.

PROFUMO

L'impatto al naso è ricco e stratificato con un esordio di buccia di pompelmo, pinoli tostati, ananas maturo e polvere di caffè che vanno ad impreziosirsi con l'ossigenazione nel bicchiere di note mielate e di pane allo zenzero.

GUSTO

La cremosità al palato ed una dinamicità creata dalla continua interazione con la freschezza, donano al vino un sorso coinvolgente che sorprende e conquista. La chiusura di palato improntata su toni tostati e di pepe bianco sottolinea il sapiente uso del legno.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 82 mesi sui lieviti

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano

VINIFICAZIONE

Acciaio-legno

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

