

# FERRARI RISERVA LUNELLI 2009

**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 uve Chardonnay provenienti dai vigneti di montagna. 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 2009

L'inverno dell'annata 2009 è stato particolarmente rigido e caratterizzato da abbondanti precipitazioni. Il ritardo con cui è partita la stagione vegetativa è stato però subito recuperato grazie a una primavera molto calda che ha riportato nei valori medi lo sviluppo delle viti già durante la fioritura e l'allegagione. Le buone escursioni termiche registrate in estate, con temperature anche al di sopra delle medie stagionali, hanno condotto a una vendemmia di uve perfettamente sane e ricche dal punto di vista aromatico.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### ASPETTO

Colore giallo dorato luminoso attraversato da un finissimo perlage.

### PROFUMO

Il profilo olfattivo è intenso e variegato, l'esordio richiama da subito la frutta gialla matura, la papaya, il pan di spezie, la polvere di caffè e il croccante di mandorle. L'ossigenazione offre con il tempo note di crème brûlée ed un lieve ricordo di erbe aromatiche.

### GUSTO

Si concede all'assaggio con un ingresso in bocca rotondo ed avvolgente, strutturato ed estremamente equilibrato. Da rimarcare la chiusura di bocca che offre ricordi tostati e fruttati che prolungano la persistenza gusto-olfattiva.

### 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 87 mesi sui lieviti.

### CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

### VINIFICAZIONE

Acciaio-legno

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

