

FERRARI RISERVA LUNELLI

FERRARI
TRENTO

2012

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 2012

Il 2012 è stata un'annata complessa, caratterizzata dall'alternanza di temperature significativamente al di sopra o al di sotto della media. Dopo una primavera incerta e piovosa, in particolare nel mese di aprile, la stagione estiva è tornata stabile, concludendosi in un agosto contraddistinto da temperature molto elevate. La vendemmia è iniziata a fine mese, in linea con gli ultimi anni. L'uva si è presentata a un perfetto grado di maturazione, dalla qualità estremamente interessante. Quantitativamente la produzione è risultata inferiore alla media a causa del minor peso dei grappoli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Colore dorato, intenso e molto luminoso.

PROFUMO

Si apre nel calice con profumi decisi e molto puliti che ricordano il caramellato di mandorle, la frutta a polpa gialla matura e il mango, cui si aggiungono in un secondo momento note di crema di pistacchio e pasticceria da forno.

GUSTO

L'ingresso in bocca ha una piacevole morbidezza che va a sottolineare un grande equilibrio dato da una freschezza presente ma perfettamente integrata. La bollicina è cremosa sul palato e il finale lungo dona in chiusura ricordi di pan brioche e burro d'arachidi.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 92 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio-legno

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

