

FERRARI RISERVA LUNELLI

FERRARI
TRENTO

2015

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 2015

Il 2015 si è distinto per un carattere solare e deciso, segnato da un ritmo caldo e asciutto che ha accompagnato l'intero ciclo vegetativo. Dopo un inverno mite e una primavera equilibrata, le vigne hanno trovato condizioni favorevoli per un germogliamento armonioso, preludio di una stagione lineare e luminosa. L'estate, dominata dalla luce e da precipitazioni contenute, ha imposto un passo intenso, esaltando la maturazione delle uve. In questo contesto, l'altitudine dei vigneti si è rivelata determinante: le parcelle più elevate hanno custodito freschezza e tensione, preservando l'equilibrio naturale del frutto anche nelle settimane più calde.

La vendemmia, avviata sul finire dell'estate, ha restituito uve di grande qualità, capaci di unire acidità ben definita, struttura e complessità aromatica in un insieme raffinato ed espressivo. Un millesimo che racconta calore, energia e misura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Aspetto ricco dalle tinte oro brillante. Le raffinate bollicine attraversano il calice costanti.

PROFUMO

Al naso è ricco e complesso, combina fragranze fruttate a deliziose note di mandorla tostata e liquirizia. Toni di caffè emergono lentamente nel calice coronando questo complesso bouquet.

GUSTO

Al palato è ricco ed elegante, il sorso è equilibrato, avvolgente, cremoso e persistente. Il finale richiama note speziate e di pasticceria dolce, evidenziando una scia gustativa piacevole e appagante.

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 69 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio-legno

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

