

FERRARI RISERVA BRUNO LUNELLI

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. 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.

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

Ottenuto con selezionate uve
Chardonnay di montagna

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 15 anni sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice grand cru con forma a tulipano ampio e stelo sottile.

VINIFICAZIONE

Acciaio.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

1996

