

FERRARI RISERVA LUNELLI

FERRARI
TRENTO

Grande riserva sulla quale la famiglia Lunelli ha voluto mettere la propria firma. Trentodoc di straordinaria struttura ottenuto da sole uve Chardonnay provenienti da vigneti di proprietà. È l'unica etichetta Ferrari la cui prima fermentazione avviene in botti di rovere austriaco. L'elevazione in legno conferisce corpo, un'intrigante ricchezza gustativa e un'armonica morbidezza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Colore giallo dorato luminoso e compatto, attraversato da un perlage molto fine e persistente.

PROFUMO: L'apertura dei profumi regala una complessità stratificata che dona ricordi di delicate tostature come la polvere del caffè, il pan brioche, la frutta a polpa gialla, i pinoli tostati e un ricordo di arachide.

GUSTO: L'ingresso in bocca mette in evidenza una struttura rotonda e avvolgente, un corpo ricco e equilibrato che chiude mettendo in risalto ulteriori ricordi di tostatura e di pasticceria che ne prolungano ulteriormente il finale.

DENOMINAZIONE

Trentodoc.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

DOSAGGIO

Extra-Brut.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

Selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia rigorosamente manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10° C

AFFINAMENTO

Un minimo di 72 mesi sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio - legno.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002



LINEA RISERVE