

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

## DOSAGGIO

Extra-Brut.

## UVE

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

## AFFINAMENTO

Un minimo di 72 mesi sui lieviti.

## VINIFICAZIONE

Acciaio - legno.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

## FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°/10° C

## CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

## PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

