

# FERRARI RISERVA LUNELLI

**FERRARI**  
TRENTO

## 2007

ELEGANTE COMPLESSITA'

*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 sole uve Chardonnay provenienti dai vigneti di proprietà. 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 2007

L'inverno ha presentato temperature molto miti e pochissime precipitazioni, che, in primavera, hanno determinato un risveglio precoce della vegetazione con un anticipo sul germogliamento di circa 15 giorni.

A fine maggio è iniziato un periodo più fresco e piovoso che si è prolungato fino all'estate, senza però rendere necessari particolari interventi di diradamento, poiché i vigneti presentavano un ottimo equilibrio vegeto-produttivo. I grappoli piuttosto spargoli hanno favorito il mantenimento della sanità.

Il risveglio prematuro della vegetazione si è tradotto in un significativo anticipo della vendemmia. Il decorso climatico del mese di agosto, caratterizzato da temperature inferiori alla media e da qualche episodio temporalesco, ha contribuito a mantenere buoni livelli di acidità nelle uve e una evoluzione aromatica interessante.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

#### ASPETTO

Di colore giallo con riflessi dorati e perlage fine e persistente.

#### PROFUMO

sorprende al profumo per le note speziate, tra le quali spicca il rosmarino. Sentori di crema pasticcera al limone, pasta di mandorle appena sfornata e ricordi di pompelmo convergono in un intrigante concerto di sensazioni.

#### GUSTO

In bocca lo stupore si fa materia di piacere: la pienezza coinvolgente del sorso definisce una struttura generosa, che regala lunga persistenza.

#### DENOMINAZIONE

Trentodoc.

#### DOSAGGIO

Extra Brut.

#### UVE

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

#### AFFINAMENTO

Un minimo di 74 mesi sui lieviti.

#### VINIFICAZIONE

50% acciaio- 50% 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

