

FERRARI RISERVA LUNELLI 2015

FERRARI
TRENTO

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 2015

L'annata 2015 si è contraddistinta per un decorso caldo e asciutto. All'inverno mite e alla primavera regolare, che hanno garantito un buon germogliamento, è seguito un giugno nel quale si sono verificate condizioni climatiche buone, con scarsità di precipitazioni nel periodo estivo. La vendemmia è iniziata gli ultimi giorni di agosto.

Dal punto di vista qualitativo il fattore altimetrico è risultato molto importante, data l'annata generalmente calda: l'altitudine dei vigneti dedicati alla produzione di questa Riserva ha consentito di mantenere un buon tenore di acidità delle uve accompagnato da grande complessità, struttura e finezza aromatica.

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.

DOSAGGIO

Extra Brut.

UVE

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

AFFINAMENTO

Un minimo di 69 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

