

FERRARI RISERVA LUNELLI

2009

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 uve Chardonnay provenienti dai vigneti di montagna. 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 2009

L'inverno dell'annata 2009 è stato particolarmente rigido e caratterizzato da abbondanti precipitazioni. Il ritardo con cui è partita la stagione vegetativa è stato però subito recuperato grazie a una primavera molto calda che ha riportato nei valori medi lo sviluppo delle viti già durante la fioritura e l'allegagione. Le buone escursioni termiche registrate in estate, con temperature anche al di sopra delle medie stagionali, hanno condotto a una vendemmia di uve perfettamente sane e ricche dal punto di vista aromatico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Colore giallo dorato luminoso attraversato da un finissimo perlage.

PROFUMO

Il profilo olfattivo è intenso e variegato, l'esordio richiama da subito la frutta gialla matura, la papaya, il pan di spezie, la polvere di caffè e il croccante di mandorle. L'ossigenazione offre con il tempo note di crème brûlée ed un lieve ricordo di erbe aromatiche.

GUSTO

Si concede all'assaggio con un ingresso in bocca rotondo ed avvolgente, strutturato ed estremamente equilibrato. Da rimarcare la chiusura di bocca che offre ricordi tostati e fruttati che prolungano la persistenza gusto-olfattiva.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

DOSAGGIO

Extra Brut

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

UVE

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

AFFINAMENTO

Un minimo di 87 mesi sui lieviti.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

VINIFICAZIONE

Acciaio-legno



LINEA GRANDI RISERVE