

FERRARI RISERVA LUNELLI 2010

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 2010

L'annata 2010 è stata caratterizzata da una piovosità sopra la media, ma con un andamento regolare dal punto di vista termico. L'estate è iniziata con buone precipitazioni per continuare poi con un luglio caldo e secco. Piogge abbondanti sono cadute in agosto, regalando una tregua di tempo stabile e ventilato nella prima metà di settembre che è risultata provvidenziale per le basi spumante, vendemmiate prima della ripresa delle piogge. Le uve sono giunte a maturazione con un'ottima acidità e complessità aromatica.

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 matura, i pinoli tostati e un ricordo di arachide.

GUSTO

Il suo 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 il lungo finale.

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 94 mesi sui lieviti.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

