

FERRARI RISERVA LUNELLI

FERRARI
TRENTO

2016

BILANCIATA STRATIFICAZIONE

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 2016

Il 2016 è stato un millesimo che ha richiesto attenzione e determinazione, una stagione intensa in cui ogni scelta ha avuto il suo peso. La vigna ha potuto contare su un inverno mite che ha accompagnato con dolcezza il germogliamento, aprendo il ciclo vegetativo sotto buoni auspici.

La tarda primavera ha poi imposto un ritmo più serrato, con una crescita rigogliosa che ha domandato presenza costante e mano esperta. È stata un'annata in cui competenza e sensibilità hanno guidato ogni intervento, trasformando la complessità in opportunità.

Con il ritorno della stabilità nella seconda parte dell'estate, le uve hanno trovato il loro equilibrio, completando una maturazione piena e consapevole, sostenuta da una freschezza viva e armonica. La vendemmia, leggermente più tardiva rispetto alla consuetudine, ha suggellato un percorso costruito con pazienza e visione, restituendo frutti di grande precisione e qualità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

L'eleganza di una fine bollicina s'illumina risaltando su uno sfondo intensamente dorato.

PROFUMO

È un bouquet stratificato a proporsi all'olfatto, dove al primo accenno fumé seguono sentori di tabacco, creme brûlées e vaniglia. Poi sono note di albicocca matura a fare capolino, con il finale connotato da ricordi di gelsomino e mango.

GUSTO

Vino di grande struttura, si connota per la dinamicità di un sorso che lo porta a prolungarsi all'infinito.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

FORMATI DISPONIBILI

0,75L; 1,5L

DOSAGGIO

Extra Brut

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

UVE

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

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

AFFINAMENTO

Un minimo di 86 mesi sui lieviti.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

VINIFICAZIONE

Acciaio-legno

INGREDIENTI & SMALTIMENTO

COMPONENTI

100 ml: E= 307 kJ/74 Kcal



GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

