

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 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 2016

Da un'iniziale premura, l'annata 2016 si è poi dispiegata all'insegna di una costante rincorsa lungo il corso dell'intera stagione vegetativa. L'inverno mite, infatti, ha condotto a un germogliamento anticipato, che per le zone più precoci ha preso il via già nell'ultima decade di marzo. Sono numerose, in seguito, le difficoltà affrontate in vigna a causa d'incessanti piogge che hanno, da un lato, mantenuto i filari a lungo bagnati, dall'altro, favorito uno sviluppo vegetativo delle viti che ha reso impegnativa la gestione dei vigneti in questo primo frangente di anno. Il flagello della grandine non ha risparmiato a più riprese alcune zone, per poi, nell'ultima decade di agosto, lasciare fortunatamente posto a un periodo di condizioni meteorologiche sostanzialmente stabili. Il bel tempo ha così agevolato l'ottima maturazione delle uve, che si sono presentate al momento della raccolta con il giusto rapporto tra acidità e contenuto zuccherino. La vendemmia è giunta infine avendo accumulato una settimana di ritardo rispetto alla norma, concludendosi per le zone più tardive a inizio ottobre.

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.

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 80 mesi sui lieviti.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

VINIFICAZIONE

50% acciaio - 50% legno.

