

FERRARI RISERVA LUNELLI 2002

SBOCCATURA 2021

FERRARI

TRENTO

SBOCCATURA RECENTE

Poche esclusive bottiglie dedicate a collezionisti e appassionati che possono così sperimentare l'unicità dei Trentodoc Ferrari Trento lasciati affinare per ancora più tempo rispetto alla versione originale, nel buio e nel silenzio della cantina. Grande riserva, frutto della tradizione centenaria della maison e 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. L'affinamento in legno le conferisce personalità, un'intrigante ricchezza gustativa e un'armonica morbidezza.

ANNATA 2002

A un inverno caratterizzato da lunghi periodi freddi e scarse precipitazioni sono seguite una primavera e un'estate molto piovose. Le precipitazioni, nettamente superiori alle medie stagionali, hanno condizionato anche le temperature, ritardando la maturazione delle uve. Grazie alle puntuali operazioni a verde condotte dai nostri agronomi si è tuttavia riusciti a contenere il vigore delle viti e mantenere un ottimo equilibrio vegetativo. La localizzazione in alta quota dei nostri vigneti di montagna ha favorito la maturazione aromatica e ha permesso di mantenere un'ottima sanità delle uve.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Colore giallo dorato luminoso e compatto.

PROFUMO

Il naso è un caleidoscopio di riconoscimenti, tra i quali spiccano il miele, la crème brûlée, alcuni tocchi resinosi e balsamici. L'ossigenazione nel calice regala profumi di spezie orientali e ricordi di crema pasticciera al mango.

GUSTO

Il palato disegna un cerchio perfetto dove l'acidità integrata, la bollicina soffice e una calibrata sapidità interagiscono alla perfezione tra loro. Lunga la scia finale, a richiamare, in ritornello, le note aromatiche.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

DOSAGGIO

Extra Brut.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L In cassetta legno

UVE

Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay da viticoltura sostenibile di montagna.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

AFFINAMENTO

Un minimo di 18 anni sui lieviti.

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

VINIFICAZIONE

Acciaio - legno.

BOTTIGLIE PRODOTTE

322

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

