

FERRARI RISERVA LUNELLI 2003

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 2003

L'annata 2003 è stata una delle più calde di sempre in cui l'altitudine dei vigneti e l'influenza delle montagne hanno permesso di mitigare in maniera considerevole gli effetti delle temperature molto alte. Già l'inizio primavera è stato molto caldo, determinando un germogliamento precoce e un anticipo della stagione vegetativa. L'annata è proseguita con temperature elevate e precipitazioni scarse caratterizzate da temporali che fortunatamente sono stati ben distribuiti, permettendo un sufficiente apporto idrico ai vigneti. La vendemmia effettuata al mattino presto per sfruttare le temperature fresche della notte e la successiva e tempestiva lavorazione delle uve in cantina, hanno contribuito a evidenziare nel vino i caratteri varietali dell'uva e la loro complessità aromatica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Colore giallo dorato.

PROFUMO

Caramello, confettura di ananas e zenzero si fondono con ricordi di strudel di mele appena sfornato. Nel calice lentamente emergono ricordi di sottobosco e di fungo essiccato.

GUSTO

All'assaggio dona armonia, fascino, perfetta integrazione con la sua bollicina delicata e soffice. Il finale asciutto e definito sottolinea nuovamente la perfetta fusione degli elementi che lo connotano e che sfumano lentamente, dopo una lunghissima persistenza.

DENOMINAZIONE

Trentodoc

DOSAGGIO

Extra Brut.

UVE

Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay da viticoltura sostenibile di montagna.

AFFINAMENTO

Un minimo di 17 anni sui lieviti.

VINIFICAZIONE

Acciaio - legno.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

FORMATI DISPONIBILI

0,75L In cassetta legno

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

CALICE CONSIGLIATO

Calice Grand Cru a forma Tulipano.

BOTTIGLIE PRODOTTE

356

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2002

