

FERRARI RISERVA LUNELLI

Un millesimato di straordinaria struttura, affascinante sintesi di innovazione e tradizione. È il naturale complemento della collezione di etichette della Casa: un'eleganza a cui l'elevazione in legno conferisce una ricchezza intrigante ed un'armonica complessità.

denominazione	TRENTODOC
uve	Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale.
durata della maturazione	Minimo 7 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.
zona di produzione	Vigneti di proprietà della famiglia Lunelli, alle pendici dei monti del Trentino.
gradazione alcolica	12.5% vol
formati disponibili	0,75L ; 1,5L
prima annata di produzione	2002

NOTE DI DEGUSTAZIONE

esame visivo	Giallo carico, con tenui riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente.
olfattivo	Fruttato, ricco, dai profumi complessi e dalla struttura ampia e avvolgente. La lavorazione in grandi botti di rovere austriaco conferisce un arcobaleno variegato di sensazioni che conquistano per la loro originalità.
gustativo	Espressività multiforme. Perfetto equilibrio di sensazioni varietali, di lievito tostato e spezie. L'elevazione in legno dona armonia e ricchezza. Finale di grande intensità e persistenza.

