

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, nella prima metà di settembre.
durata della maturazione	Minimo 7 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.
zona di produzione	Vigneti di Villa Margon, di proprietà della famiglia Lunelli, alle pendici dei monti sopra Trento.
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.

