

FERRARI RISERVA LUNELLI

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

uve	Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale, nella prima metà di settembre.
zona di produzione	Vigneti di Villa Margon, di proprietà della Famiglia, sulle alte colline sopra Trento.
durata della maturazione	Minimo 7 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.
gradazione alcolica	12,5% vol.
prima annata di produzione	2002.

NOTE DI DEGUSTAZIONE



esame visivo	Giallo carico, con tenui riflessi dorati.
olfattivo	Fruttato, ricco, dai profumi complessi e dalla struttura ampia, di trama fitta ed avvolgente. La lavorazione in grandi botti di rovere austriaco conferisce un variegato arcobaleno di sensazioni che rapiscono per la loro originalità.
gustativo	Multiforme espressività. Perfetto equilibrio di sensazioni varietali fruttate e di lievito tostato. L'elevazione in legno dona armonia e ricchezza intrigante. Lunghissima persistenza, retrogusto pulito, gioioso ed infinito.