



# FERRARI

TRENTO 1902

## 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.

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

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

<b>Esame visivo</b>	Giallo carico, con tenui riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente.
<b>olfattivo</b>	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.
<b>gustativo</b>	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.

