ACQUISTATO IL .....

Ferrari "Riserva Lunelli" TrentoDoc 2016 2016

La bollicina italiana che regge il confronto con tanti Champagne

Non è questione di campanilismo. Qui si parla di una bottiglia, italiana, che può tranquillamente competere con alcuni dei grandi Champagne. E' la Riserva della famiglia Lunelli, proprietari della Ferrari di Trento. Una bollicina di assoluta piacevolezza che è buona oggi ma che nella giusta cantina, conservata correttamente, potrà tranquillamente evolvere ancora a lungo, diventando anno dopo anno sempre più complessa e piacevole. La struttura, infatti, non gli manca di sicuro. 100% Chardonnay proveniente dai vigneti di collina di proprietà della famiglia, nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo carico, con tenui riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente. Al naso si rivela un vino piacevolmente fruttato, nonostante la lunga evoluzione in bottiglia, ricco e dai profumi complessi e dalla struttura ampia e avvolgente. In bocca, poi, si scopre un vino altrettanto complesso, grazie anche alla maturazione dei vini base in grandi botti di rovere austriaco. Ma nonostante tutto non perde le note più fini di frutta croccante e agrume a cui si uniscono sensazioni intriganti di lievito tostato e spezie. Mettiamolo alla prova con un abbinamento insolito. Gli esperti dell'azienda lo immaginano addirittura in grado di reggere la sapidità di una acciuga di Cetara. Godimento assoluto.

Dici Ferrari e pensi al Trentino, alle bollicine di qualità e soprattutto a una delle più rappresentative aziende familiari del nostro paese. La storia di questa realtà, del resto, è profondamente legata a quella della sua terra. A partire dalla visione del suo fondatore, il mitico Giulio Ferrari, che ha dedicato tutta la sua vita al raggiungimento del suo sogno, quello di creare uno spumante con uve trentine che sapesse confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Obbiettivo che, oggi possiamo dirlo, è stato perfettamente centrato. La sua pesante eredità venne raccolta da Bruno Lunelli, allora titolare di una famosa enoteca di Trento. Ed è grazie al suo talento imprenditoriale che l'azienda è cresciuta velocemente fino a diventare un punto di riferimento per tutti gli appassionati di bolle del nostro paese.

La Vigna

Terreno	Terreno franco-sabbioso, con presenza di scheletro prevalente
Esposizione	Vigneti di proprietà della famiglia Lunelli, alle pendici dei monti del Trentino.
Allevamento	Pergola semplice trentina e guyot
Densità imp.	Da 5.500 a 6.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Trentino
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 10 - 15 anni
Abbinamento	Focaccia con burro e acciughe di Cetara
Vinificazione	Metodo Classico
Sensazioni	Giallo carico, con tenui riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente. 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. 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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821