



DEGUSTAZIONI

Trentino – Ferrari – Lo Chardonnay secondo la famiglia Lunelli



di **Paolo Valente** pubblicato il 11 marzo 2023

Ferrari è il gioiello del Gruppo della famiglia Lunelli, un'azienda che non ha bisogno di presentazioni e che ha appena festeggiato i 120 anni di storia.

Il tutto inizia nel 1902 quando Giulio Ferrari importa le prime barbatelle di Chardonnay e comincia a produrre le prime bottiglie intuendo come il Trentino avesse molti punti in comune con la

Champagne, sia di suolo che di clima. La felice intuizione fu la conclusione di un percorso di studi e di esperienze che, dopo la scuola enologica di San Michele all'Adige, lo portò in giro per l'Europa, Montpellier e Champagne, a lavorare.

Bruno Lunelli, nel 1952, rileva l'azienda. Giulio Ferrari non aveva eredi e, tra i tanti interessati, sceglie proprio Bruno, titolare di un'enoteca a Trento, la cui capacità imprenditoriale non manca di manifestarsi portando Ferrari a una crescita vertiginosa.

Oggi sono Marcello, Matteo, Camilla e Alessandro, terza generazione della famiglia Lunelli, che conducono l'azienda divenuta un colosso italiano conosciuto in tutto il mondo la cui produzione si attesta intorno ai 7 milioni di bottiglie.

Durante la recente edizione di Avvinamenti 2023, la manifestazione sul vino svoltasi a Milano, una masterclass è stata dedicata allo Chardonnay come interpretato dalla famiglia Lunelli. A presentarla, insieme a Daniele Sottile e Sergio Ronchi, Marcello Lunelli. Chardonnay, dunque, ma con qualche intruso...



Abbiamo degustato:

Trentino DOC Chardonnay Villa Margon 2019

Chardonnay in purezza dall'omonimo vigneto.

Un vino fermo dal luminoso colore dorato che già al naso esprime morbidezza della frutta matura, della vaniglia, dell'agrumo dolce e della mandorla. Il passaggio in legno per una parte della massa non intacca la sua verticalità che si giova della sapidità. Un vino rotondo ma allo stesso tempo verticale.

Trento DOC Maximum Blanc de Blancs sa

Chardonnay in purezza. 30 mesi sui lieviti. Sboccatura 2021.

La bollicina finissima solca il calice dorato. Accenni di lievito accompagnano fragranti sentori di frutta e una nota minerale. Cremoso in bocca, persistente e inteso con una buona freschezza.

Trento DOC Maximum Rosé sa

70% Pinot Nero, 30% Chardonnay. Oltre 36 mesi sui lieviti. Sboccatura 2022.

Il colore, intenso, che ricorda il rosa antico, è contrassegnato da una bollicina esuberante. Tripudio di piccoli frutti rossi e agrumi con un accenno di tostature. In bocca grande equilibrio, buona struttura e persistenza. Finale agrumato.



Trento DOC Perlé 2017

Chardonnay in purezza proveniente dai 9 masi di proprietà. 54 mesi sui lieviti. Sboccatura 2022. Accattivante colore dorato. Sentori di frutta matura, di mela, sbuffo minerale e di frutta secca. Ottimo l'equilibrio gusto-olfattivo con un'acidità vibrante che dona profondità e persistenza. Finale asciutto.

Trento DOC Riserva Lunelli 2015

Chardonnay in purezza. 6 anni sui lieviti. Sboccatura 2022, dosato 2 grammi/litro. La fragranza dello Chardonnay è esaltata dalle note di frutta matura e tropicale; accenni di smalto. Il colore giallo dorato con riflessi ancora paglierini fa da sfondo alla grande struttura gustativa. L'ingresso in bocca, morbido e cremoso, lascia spazio immediatamente a una nota verticale di agrume e miele. Accenni di erbe aromatiche.

Trento DOC Perlé Nero Riserva 2015

Pinot Nero in purezza. Oltre 6 anni sui lieviti. Sboccatura 2022. Bollicina finissima sul calice giallo paglierino. Toni minerali e di delicata frutta rossa. Una leggera tostatura apre il sorso soave, delicato ma deciso al tempo stesso. Lungo, pieno e complesso guidato da una sapidità minerale. Materico.



Trento DOC Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2010

Chardonnay in purezza proveniente dal maso Pianizza. Oltre 10 anni sui lieviti. Il vino icona dell'azienda dedicato al Fondatore.

Perlage finissimo sullo sfondo dorato. Emerge dirompente la complessità olfattiva che spazia dalla frutta matura a note di pasticceria, da accenni eterei a quelli tostati. La grande finezza e spessore olfattivo si accompagnano ad altrettante sensazioni al sorso, pieno e strutturato per un vino dagli accenti ancora giovanili. Persistenza incalcolabile.

Trento DOC Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2002

Chardonnay in purezza. 18 anni sui lieviti. Sboccatura 2021.

La lunghissima sosta sui lieviti dona un colore dorato carico screziato di ambra. Un naso elegante che si muove tra i sentori di frutta matura, mela e zafferano, spezie e accenni di cera d'api. Delicato ma intenso in bocca, equilibrato e dalla grande struttura per una persistenza lunghissima. Note floreali e di miele.



<https://vinodabere.it/trentino-ferrari-lo-chardonnay-secondo-la-famiglia-lunelli/>