

GRUPPO
LUNELLI

L'ECCELLENZA DEL BERE



GRUPPO
LUNELLI

L'ECCELLENZA DEL BERE





GRUPPO
LUNELLI

L'ECCELLENZA DEL BERE

Continua ricerca della qualità, eleganza e legame indissolubile con il territorio. Questi sono i valori condivisi dai marchi che la famiglia Lunelli ha scelto di affiancare a Ferrari. È nato così un Gruppo divenuto espressione dell'eccellenza del bere italiano nel mondo.



Fondata nel 1902 da Giulio Ferrari, è la Cantina Metodo Classico leader in Italia e simbolo dell'Arte di Vivere Italiana nel mondo. La famiglia Lunelli ne è alla guida dal 1952 e porta avanti il sogno Ferrari senza mai scendere a compromessi con la qualità.



La storica distilleria trentina fondata nel 1860 ha saputo reinventare la grappa in chiave contemporanea; il risultato è una grappa morbida dal fascino singolare, alternativa di alto livello ai distillati di importazione.



I vini delle Tenute Lunelli sono espressione di tre tenute in altrettanti luoghi dalla forte vocazione vinicola: Margon in Trentino, Podernovo in Toscana e Castelbuono in Umbria. Le Tenute Lunelli danno luce a vini eleganti, sempre coerenti ai valori del gruppo, che parlano di ricerca dell'eccellenza e rispetto dell'ambiente attraverso la coltivazione biologica.



Sgorga nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta, in Trentino. La sua straordinaria leggerezza rende l'acqua Surgiva perfetta per accompagnare i grandi vini; per questo è l'acqua ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier, destinata solo alla migliore ristorazione.



Bisol1542 è sinonimo di dedizione, passione, tenacia, fedeltà ad una terra tanto generosa quanto difficile da lavorare. Sono queste le basi di una storia vera, cominciata secoli fa a Santo Stefano di Valdobbiadene, dove ancor oggi ha sede la cantina storica.



FERRARI

TRENTO 1902

Quella delle Cantine Ferrari è la storia di un sogno che inizia più di un secolo fa con Giulio Ferrari e continua oggi con la famiglia Lunelli.

Il forte legame con il territorio Trentino e la sua viticoltura di montagna, e la ricerca della qualità senza compromessi hanno portato Ferrari a diventare il brindisi italiano per eccellenza. Premiate ogni anno con i più importanti riconoscimenti internazionali, le bollicine Ferrari Trentodoc celebrano quella speciale arte di vivere italiana, fatta di passione e gusto per la bellezza, che contraddistingue il nostro paese nel mondo.



FERRARI
BRUT
TRENTODOC



Trentino Alto-Adige

Metodo Classico



Solo uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale tra fine agosto e inizio settembre

Brioso giallo paglierino. Perlage fine e persistente



20 mesi su lieviti selezionati in proprie colture

Fresco e intenso, con un'ampia nota fruttata di mela golden matura e fiori di campo, sottolineata da una delicata fragranza di lievito



0,375 lt; 0,75 lt; 1,5 lt

Armonico ed equilibrato, con un piacevole fondo di frutta matura e sentori di crosta di pane



FERRARI
ROSÉ
TRENTODOC



Trentino Alto-Adige

Metodo Classico



Pinot Nero 60% e Chardonnay 40%, raccolte con vendemmia manuale tra fine agosto e inizio settembre

Rame tendente al rosa antico. Il perlage è fine e persistente



20 mesi su lieviti selezionati in proprie colture

Distinto, di notevole finezza, con una fresca fragranza di fiori di biancospino e sentori di ribes e fragoline di bosco



0,375 lt; 0,75 lt

Asciutto, pulito ed elegante, con un delicato fondo di mandorla dolce, di notevole persistenza



FERRARI
DEMI-SEC
TRENTODOC



Trentino Alto-Adige

Metodo Classico



Solo uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale tra fine agosto e inizio settembre

Giallo paglierino intenso e perlage persistente



20 mesi su lieviti selezionati in proprie colture

Fresco, con un'ampia nota fruttata di mela golden matura e fiori di campo, accompagnata da una sottile fragranza di lievito



0,75 lt

Pulito e armonioso con un piacevole fondo di frutta matura e sentori di crosta di pane, cui si aggiunge una marcata rotondità data dalla maggior dosatura degli zuccheri





FERRARI
MAXIMUM BLANC DE BLANCS
TRENTODOC



Trentino Alto-Adige

Metodo Classico



Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre

Giallo paglierino luminoso



Media di 30 mesi su lieviti selezionati in proprie colture

Di grande intensità con note di frutta matura, in cui si riconoscono sentori di crosta di pane e nocciola



0,375 lt; 0,75 lt;
1,5 lt; 3 lt; 6 lt

Fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. Il finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali



FERRARI
MAXIMUM ROSÉ
TRENTODOC



Trentino Alto-Adige

Metodo Classico



Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre

Elegante rosa antico



Media di 30 mesi su lieviti selezionati in proprie colture

Ampio e complesso con note agrumate, di piccoli frutti e di pesca



0,75 lt; 1,5 lt

Ricco e avvolgente con finale di notevole persistenza segnato da delicati sentori di lievito



FERRARI
MAXIMUM DEMI-SEC
TRENTODOC



Trentino-Alto-Adige

Metodo Classico



Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre

Giallo paglierino intenso



Media di 30 mesi su lieviti selezionati in proprie colture

Ricco dal punto di vista aromatico, offre sensazioni di frutta esotica, crema pasticciera e biscotto alle mandorle



0,75 lt

Rotondo e cremoso. La chiusura del sorso lascia una scia di dolcezza che ricorda la frutta a pasta gialla con un tocco di vaniglia, equilibrata da una piacevole freschezza





#TOTHEMAXIMUM

FERRARI
PERLÉ
TRENTODOC



Trentino Alto-Adige

Metodo Classico



Accurata selezione di sole uve Chardonnay raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre

Giallo intenso con riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente



In media oltre 50 mesi su lieviti selezionati in proprie colture

Bouquet intenso di particolare finezza, con sentori di fiori di mandorlo e mela renetta, leggermente speziato con un accenno di crosta di pane



0,75 lt; 1,5 lt

Armonico ed elegante, con una sensazione vellutata molto lunga in cui si avverte una leggera nota fruttata di mela matura, piacevoli sentori di lievito e mandorla dolce



FERRARI PERLÉ ZERO TRENTO DOC



Trentino Alto-Adige

Metodo Classico



Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre

Il perlage raffinato è avvolto da riflessi dorati e lucenti



Ogni cuvée di Ferrari Perlé Zero, che prende il nome dell'anno della messa in bottiglia, è un mosaico di millesimi precedentemente affinati in acciaio, legno e vetro. Una volta imbottigliata, la cuvée matura per un minimo di 6 anni su lieviti selezionati in proprie colture

L'esordio al naso è caratterizzato da estrema pulizia olfattiva che regala note di pompelmo, zenzero e ananas, che lasciano spazio a ricordi di erbe aromatiche e cumino



L'ingresso in bocca è asciutto, sapido e dinamico, caratterizzato da una piacevole avvolgenza iniziale che sfuma lentamente in una larga e sapida persistenza aromatica



0,75 lt

FERRARI
PERLÉ BIANCO RISERVA
TRENTODOC



Trentino Alto-Adige

Metodo Classico



Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre

Il perlage, fine e persistente, danza fra riflessi dorati



7 anni su lieviti selezionati in proprie colture

Nel bouquet di grande complessità spiccano note di cedro candito, confettura di mela cotogna e sensazioni floreali che preludono a tratti di brezza marina e pane speziato



0,75 lt; 1,5 lt

La freschezza e la sapidità si fondono in perfetta armonia con una raffinata morbidezza che riporta alla lunga sosta sui lieviti



FERRARI
PERLÉ NERO RISERVA
TRENTODOC



Trentino Alto-Adige

Metodo Classico



Accurata selezione di sole uve Pinot Nero, raccolte con vendemmia manuale a metà settembre

Dorato e brillante.
Il perlage è finissimo e persistente



Almeno 6 anni su lieviti selezionati in proprie colture

Materico, ricco e maturo:
una gamma olfattiva di grande complessità che spazia dal fruttato al minerale, fino al tostato



0,75 lt; 1,5 lt

Un grande vino di rara complessità, in perfetto equilibrio tra note fruttate e tostate, completato da un'intrigante sapidità. Al palato è cremoso con un finale avvolgente e maestoso



FERRARI
PERLÉ ROSÉ RISERVA
TRENTODOC



Trentino Alto-Adige

Metodo Classico



Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%,
raccolte con vendemmia manuale
a metà settembre

Delicato Rosa antico
con perlage finissimo e
persistente



Media di 50 mesi su
lieviti selezionati in
proprie colture

Bouquet intenso ed elegante,
con note dominanti di piccoli
frutti maturi come ribes,
fragoline di bosco e lamponi,
e piacevoli fragranze
di scorza d'arancia e rosa



0,75 lt; 1,5 lt

Elegante e vellutato.
L'ottima struttura esalta
la tipicità del Pinot Nero,
impreziosita da una
delicata nota di spezie,
mandorla dolce e lievito



FERRARI
RISERVA LUNELLI
TRENTODOC



Trentino Alto-Adige

Metodo Classico



Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre

Giallo carico, con tenui riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente



Oltre 8 anni su lieviti selezionati in proprie colture

Fruttato, ricco, dai profumi complessi e dalla struttura ampia e avvolgente, conferiti dalla prima fermentazione in grandi botti di rovere austriaco



0,75 lt; 1,5 lt

Grande ricchezza gustativa e struttura. Perfetto equilibrio di sensazioni varietali, di lievito tostato e spezie, con un finale di grande intensità e persistenza



GIULIO FERRARI
RISERVA DEL FONDATORE
TRENTODOC



Trentino Alto-Adige

Metodo Classico



Ottenuto con selezionatissime uve Chardonnay raccolte a mano a metà settembre

Giallo brillante con riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente



Affinamento decennale su lieviti selezionati in proprie colture

Bouquet di rara intensità e complessità, nel quale il fruttato varietale è in perfetta armonia con i sentori di miele, abbinati a note di cioccolato bianco, spezie e agrumi



0,75 lt; 1,5 lt

Elegante e armonico, di corpo vellutato e composito. Le fragranze di miele di acacia e fieno maturo ben si accostano alle note floreali. L'impatto è nobile e di straordinaria persistenza



GIULIO FERRARI
ROSÉ
TRENTODOC



Trentino Alto-Adige

Metodo Classico



Accurata selezione di uve Pinot Nero con piccola percentuale di Chardonnay in base all'annata; uve raccolte con vendemmia manuale



Splendente color salmone dai bagliori ramati che si spingono verso il corallo. Il perlage ipnotizza con bollicine fini e copiose



Almeno 10 anni su lieviti selezionati in proprie colture



Delicati sentori di confettura di rosa canina e agrumi si intrecciano a note speziate e minerali, in un'immediata sensazione di puro e intenso piacere



0,75 lt



Colpisce per la vibrante intensità sostenuta da una spinta fresco sapida che rende il sorso lunghissimo, disegnando un perfetto quadro gustativo





FERRARI

TRENTO 1902

TRENTODOC



DRINK RESPONSIBLY

#SPARKLINGATTITUDE

www.ferraritrento.it





SEGNANA
DISTILLATORI DAL 1860

Rilevata dalla famiglia Lunelli nel 1982, Segnana interpreta dal 1860 la lunga tradizione del territorio trentino nel produrre grandi distillati. Le vinacce per la produzione delle grappe Segnana provengono per lo più dalle vicine Cantine Ferrari, garantendone l'originale fragranza, la pienezza dei profumi e l'intensità dei sapori propri delle migliori uve trentine, che, con innovative tecniche di conservazione e distillazione, danno vita a grappe di grande eleganza e personalità.



GRAPPA SEGNANA
CHARDONNAY



Vinacce di uve Chardonnay trentino, in parte derivanti dalla produzione delle bollicine Ferrari Trentodoc



Trentino Alto-Adige



Grazie ad una pressatura particolarmente soffice, alle vinacce ricche di mosto e a un brevissimo periodo di conservazione delle stesse, si esaltano la fragranza e finezza aromatica tipica dello Chardonnay



Origine garantita dal marchio del Tridente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino



0,7 lt



GRAPPA SEGNANA PINOT NERO



Trentino Alto-Adige



Vinacce di Pinot Nero trentino, in parte derivanti dalla produzione di Trentodoc rosé delle Cantine Ferrari



Il brevissimo periodo che intercorre fra l'ottenimento delle vinacce e la distillazione mantiene inalterati i tipici sentori del Pinot Nero



Origine garantita dal marchio del Tridente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino



0,7 lt



GRAPPA SEGNANA
MOSCATO



Vinacce di Moscato



0,7 lt

Trentino Alto-Adige



La delicata distillazione a bagnomaria di vapore riesce a trasferire in maniera esemplare l'intensità aromatica tipica del vitigno di partenza. Un affinamento in acciaio di almeno un anno conferisce al prodotto una particolare morbidezza



GRAPPA SEGNANA TRAMINER



Vinacce
di Traminer
trentino

Trentino Alto-Adige



Grazie alla lenta
distillazione, prevista
dal sistema discontinuo
a bagnomaria di vapore,
questa grappa mantiene
l'intensa aromaticità
dell'uva d'origine



Origine garantita dal
marchio del Tridente
dell'Istituto Tutela
Grappa del Trentino

0,7 lt



GRAPPA SEGNANA ESTREMA



Trentino Alto-Adige



Vinacce di uva bianca
e rossa trentina

L'affinamento in acciaio
di almeno un anno dà
rotondità alla grappa
e armonizza le varie
componenti aromatiche



Origine garantita dal
marchio del Tridente
dell'Istituto Tutela
Grappa del Trentino



0,7 lt



GRAPPA SEGNANA GENTILE



Trentino Alto-Adige



Vinacce fragranti
di uva bianca e rossa

Come riporta il nome,
questa grappa si distingue
per caratteristiche gentili,
finezza, fragranza e
persistenza



0,7 lt; 1 lt; 2 lt

GRAPPA SEGNANA
BIO



Trentino Alto-Adige



Vinacce di uva bianca
e rossa trentina da
coltivazione biologica

Dal colore cristallino,
colpisce per la sua
morbidezza e prolungata
finezza aromatica



0,7 lt



GRAPPA SEGNANA
SOLERA DI SOLERA
INVECCHIATA



Trentino Alto-Adige



Vinacce di uva bianca e rossa trentina, in parte derivanti dalla produzione delle bollicine Ferrari Trentodoc



Di un affascinante colore ambrato, ottenuto dal lungo invecchiamento in botti di essenze pregiate, si distingue per la straordinaria complessità, che fonde armonicamente note vanigliate e agrumate con eterei sentori speziati



Origine garantita dal marchio del Tridente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino



0,7 lt



GRAPPA SEGNANA
SOLERA COLLEZIONE
INVECCHIATA



Trentino Alto-Adige



Vinacce di uva bianca e rossa trentina, in parte derivanti dalla produzione delle bollicine Ferrari Trentodoc

Dall'intenso colore ambrato, conferito dal lungo invecchiamento in botti di rovere, è un blend che conquista per finezza e aromaticità



Origine garantita dal marchio del Tridente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino

0,7 lt; 2 lt



GRAPPA SEGNANA
ALTO RILIEVO
INVECCHIATA IN BOTTI DA SHERRY



Trentino Alto-Adige



Vinacce di uva
bianca e rossa

Invecchiata in botti
precedentemente utilizzate
per la produzione di Sherry
e provenienti dalla penisola
iberica, si caratterizza per
affascinanti profumi vinosi
e di frutta candita



0,7 lt

GRAPPA SEGNANA
ALTO RILIEVO
INVECCHIATA IN BOTTI DA WHISKY



Trentino Alto-Adige



Vinacce di uva
bianca e rossa

Invecchiata in botti precedentemente utilizzate per la produzione di Whisky e provenienti dall'isola di Islay, in Scozia, si caratterizza per note affumicate e torbate e una suadente morbidezza



0,7 lt

GRAPPA SEGNANA ANNIVERSARIO



Trentino Alto-Adige



Vinacce di uva
bianca e rossa

Nata in occasione del 150° anniversario della distilleria, ogni anno è prodotta in massimo 1860 esemplari numerati, in omaggio all'anno di fondazione. Dall'intrigante colore ambrato intenso si caratterizza per un profilo organolettico complesso e seducente



0,7 lt



Segnana.
*Inaspettatamente
grappa.*



www.segnana.it

Solera di Solera

Distillata secondo la migliore tradizione trentina,
seduce per la complessità e la suadente avvolgenza.


SEGNANA
DISTILLATORI DAL 1860



Forte dell'esperienza enologica di tre generazioni, la famiglia Lunelli sceglie di coltivare fino in fondo la passione per l'eccellenza vitivinicola affiancando al Ferrari Trentodoc una collezione di vini fermi di alta qualità. Dal Trentino con la Tenuta Margon, alla Toscana con la Tenuta Podernovo, fino all'Umbria con la Tenuta Castelbuono, le etichette delle Tenute Lunelli sanno interpretare le caratteristiche del proprio territorio con eleganza, facendo della sostenibilità il proprio credo: tutti i vigneti di proprietà sono certificati biologici e è stato riportato al centro dell'attività agricola il concetto stesso di fertilità naturale del terreno. Si è così ottenuto il risultato di coniugare la qualità dell'uva con il rispetto dell'ambiente e di chi vi lavora.







TENUTE LUNELLI

TENUTA MARGON

La famiglia Lunelli decise negli anni '80 di legare il proprio nome anche a vini fermi trentini, frutto di una viticoltura di montagna che, grazie all'alternarsi di giornate calde e notti fresche, catalizza nelle uve aromi intensi e ricercati.

La vocazione del territorio dà il meglio di sé se associata, come qui accade, a una profonda conoscenza dei vitigni, Chardonnay e Pinot Nero. Da questo felice connubio nascono il Villa Margon e il Pietragrande, espressioni dello Chardonnay, e il Maso Montalto, un Pinot Nero in purezza. Vini eleganti e longevi, il cui carattere rispecchia l'amorevole rigore di una viticoltura che fa della sostenibilità il proprio credo.





TENUTE LUNELLI
PIETRAGRANDE
TRENTINO BIANCO D.O.C.



Trentino Alto-Adige

Almeno 6 mesi
in cantina



80% Chardonnay, 20%
fra Sauvignon, Incrocio
Manzoni e Pinot Bianco

Dal colore giallo lucente,
fruttato e dolce nei profumi,
in bocca è vivace per
freschezza e sapidità



0,75 lt

TENUTE LUNELLI
VILLA MARGON
TRENTINO CHARDONNAY D.O.C.



Trentino Alto-Adige

10-12 mesi in acciaio e in
barrique con almeno 8-10
mesi in bottiglia



100% Chardonnay

Dal colore giallo intenso,
è un vino di grande
complessità, con un
profumo fragrante e un
gusto ben strutturato,
elegante e molto persistente



0,75 lt



TENUTE LUNELLI
MASO MONTALTO
TRENITINO PINOT NERO D.O.C.



Trentino Alto-Adige

Almeno 12 mesi in barrique
seguiti da un minimo
di 15 mesi in bottiglia



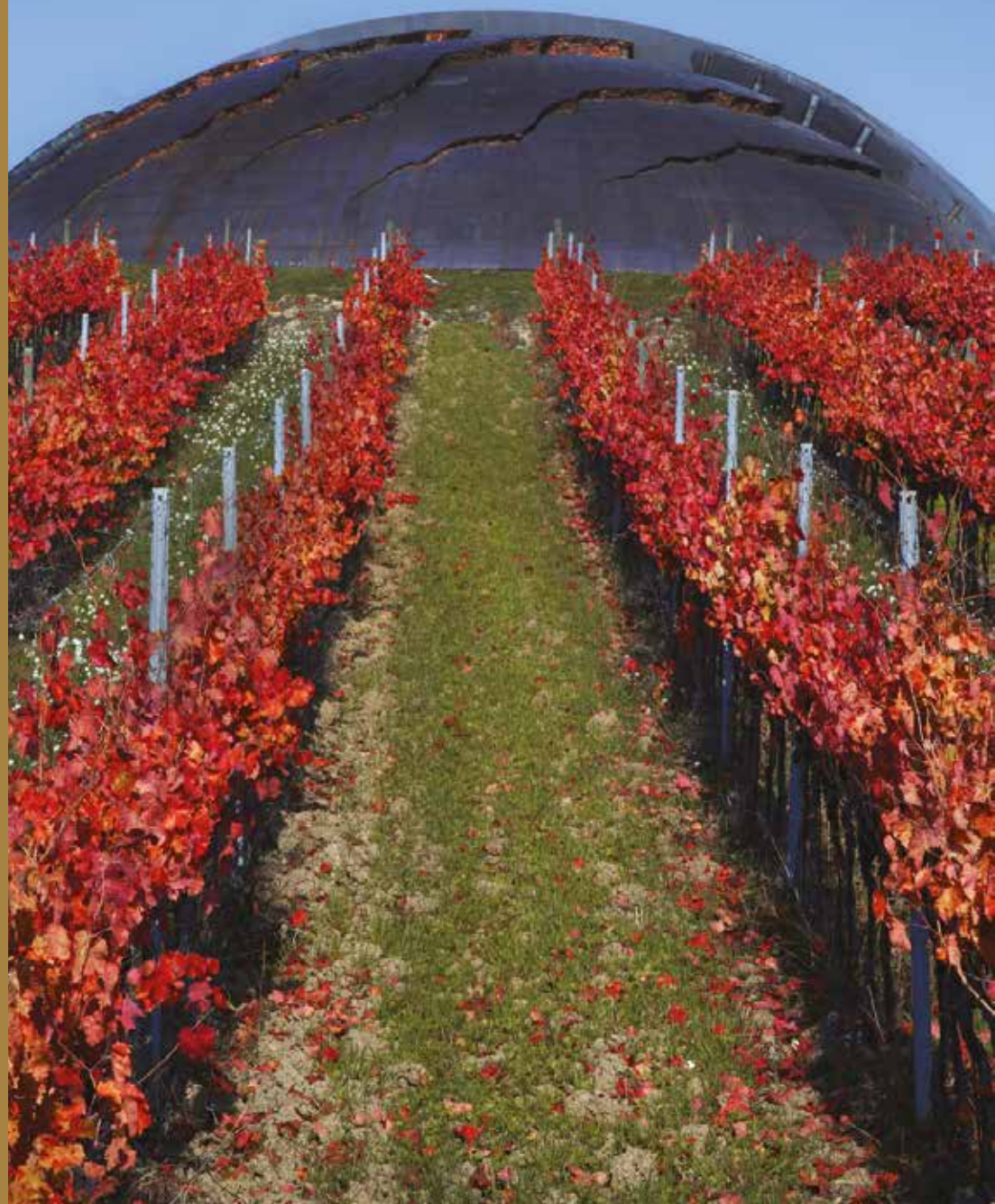
100% Pinot Nero

Splendido rubino di
colore, caratterizzato da
un'esplosione di profumi di
frutta tra cui mora, ciliegia
e lampone, al gusto è
complesso e caldo, ricco di
struttura e persistenza



0,75 lt







 TENUTE LUNELLI

TENUTA CASTELBUONO

Sedotta dal fascino di una terra antica e mistica come l'Umbria, la famiglia Lunelli ha scelto le dolci colline della Tenuta Castelbuono quale cornice ideale della cantina-scultura che oggi la identifica: il Carapace progettato da Arnaldo Pomodoro, uno dei grandi maestri dell'arte contemporanea.

Vi nascono vini importanti, summa delle straordinarie caratteristiche del Sagrantino, vitigno potente e longevo la cui storia è legata a Montefalco fin dall'epoca romana: il Carapace, un Montefalco Sagrantino DOCG, il Lampante, un Montefalco Rosso Riserva e lo Ziggurat, Montefalco Rosso, cui si affianca il Montefalco Sagrantino Passito. Quattro etichette frutto della selezione clonale del "Progetto Patriarchi", della gestione di precisione del vigneto e dell'incessante sperimentazione in cantina. La Tenuta Castelbuono dal 2014 è certificata biologica.





TENUTE LUNELLI
ZIGGURAT
MONTEFALCO ROSSO D.O.C.



Umbria



70% Sangiovese,
15% Sagrantino,
15% fra Cabernet e Merlot



Biologico

12 mesi in barriques
e tonneaux con un minimo
di 6 mesi di affinamento
in bottiglia



Colore rosso rubino
brillante con aromi di
ciliegia e marasca al naso,
è un vino dal bellissimo
equilibrio, avvolgente,
fresco e di notevole potenza



0,75 lt





TENUTE LUNELLI
LAMPANTE
MONTEFALCO ROSSO RISERVA D.O.C.



Umbria



70% Sangiovese,
15% Sagrantino,
15% Cabernet e Merlot



Biologico

18 mesi in tonneaux e botte
grande con un minimo
di 12 mesi di affinamento
in bottiglia



Splendido rubino che vira al
granato, con sensazioni di
violetta di bosco e ciliegie
sotto spirito al naso, in
bocca esplose con vigore,
morbido ed elegante



0,75 lt





TENUTE LUNELLI CARAPACE MONTEFALCO SAGRANTINO D.O.C.G.



Umbria



100% Sagrantino



Biologico

24 mesi in botte grande e
minimo 12 mesi in bottiglia



Di colore rosso rubino
intenso e luminoso, con un
trionfo di confettura di more
e mirtillo al naso, al gusto
si rivela cremoso, di grande
potenza e suadanza



0,75 lt



TENUTE LUNELLI
PASSITO
MONTEFALCO SAGRANTINO D.O.C.G.



Umbria



100% Sagrantino



Biologico



24 mesi in barrique
e 12 mesi in bottiglia



Di colore rosso rubino,
con profumi di mirtillo e
mora in confettura, al palato
è deliziosamente dolce,
bilanciato da un intrigante
finale tannico



0,375 lt







TENUTE LUNELLI

TENUTA PODERNOVO

La Tenuta Podernovo è uno splendido poggio vitato nel cuore della Toscana, a Terricciola. In questi luoghi ricchi di bellezza e tradizione, la famiglia Lunelli ha individuato la patria ideale di rossi di grande pregio. Un incantevole equilibrio di terra e di vigneti, di cielo e di colori che la famiglia Lunelli ha scelto di assecondare sposando i principi del biologico. La Tenuta ha infatti intrapreso la strada della conversione nel 2009, ottenendo la certificazione biologica nel 2012. Accanto alla cantina sorge il Casale Podernovo, che un accurato restauro ha trasformato in residenze di pregio per offrire agli ospiti tutta la quiete e lo charme del vivere toscano. I vini prodotti sono l'Aliotto, ottenuto da un uvaggio composto da Sangiovese, Cabernet, Merlot e altre uve locali, il Teuto, una selezione delle migliori uve di Sangiovese e Merlot con un tocco di Cabernet, e Auritea, un Cabernet Franc in purezza di grande intensità, creato con la collaborazione di Luca D'Attoma, enologo di indiscussa esperienza.





TENUTE LUNELLI
ALIOTTO
TOSCANA ROSSO I.G.T.



Toscana

12 mesi in barrique
e almeno 4 mesi di
affinamento in bottiglia



60% Sangiovese,
40% fra Cabernet, Merlot
e altre uve locali

Dal colore rosso rubino
splendente con note eleganti
di marasca e frutta sotto
spirito, è un vino strutturato
ma dalla piacevole
rotondità, frutto di una
trama tannica elegante e
ben dosata



Biologico

0,75 lt



TENUTE LUNELLI
TEUTO
COSTA TOSCANA I.G.T.



Toscana



65% Sangiovese,
30% Merlot,
5% Cabernet Sauvignon



Biologico

18 mesi di tonneaux, botte
grande e barrique e almeno
6 mesi in bottiglia



Dal colore rosso rubino,
con note di frutta scura e
chicchi di caffè, all'assaggio
si caratterizza per un ottimo
equilibrio gustativo e un
finale accompagnato una
lieve speziatura



0,75 lt





TENUTE LUNELLI
AURITEA
CABERNET FRANC COSTA TOSCANA I.G.T.



Toscana

18 mesi in barrique



100% Cabernet Franc

Di un rosso rubino luminoso e profondo, con ricordi di polvere cacao e confettura di ribes nero al naso, presenta una struttura solida ed elegante. Nel lungo finale si ritrova l'intensa sapidità donata dalla componente fossile del terreno della tenuta



Biologico

0,75 lt; 1,5 lt







Surgiva

ACQUA MINERALE NATURALE

Dopo un lungo percorso sotterraneo tra ghiacciai eterni, Surgiva sgorga in un ambiente incontaminato, tra le vette del Parco Naturale Adamello Brenta, in Trentino. Il Parco è custode della purezza di Surgiva, purezza affidata poi al vetro delle sue bottiglie. Da sempre infatti Surgiva raggiunge i migliori ristoranti solo in vetro, per lo più vuoto a rendere. Una scelta che ne tutela la qualità ed è coerente con l'attenzione all'ambiente del Gruppo Lunelli.

Grazie al suo bassissimo residuo fisso, Surgiva si distingue per la sua leggerezza e non altera il sapore dei vini di cui affianca la degustazione. Ecco perché, da anni, è l'acqua ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier.

Surgiva si trova esclusivamente nei circuiti della miglior ristorazione, dell'ospitalità alberghiera e nelle boutique gastronomiche. Si incontra e si sposa con il gusto eccellente ovunque esso sia e sotto qualsiasi forma.

Surgiva è complice del gusto.



SURGIVA ACQUA MINERALE NATURALE



Nasce nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta, in Trentino.

Surgiva è indicata per le diete povere di sodio e per l'alimentazione dell'infanzia. Il tenore estremamente basso di nitrati indica la straordinaria purezza della fonte.



Con un residuo fisso di solo 41 mg/l, Surgiva è un'acqua leggerissima, minimamente mineralizzata e dal sapore neutro, che non altera il gusto dei cibi e dei vini a cui si accompagna. Grazie a questa caratteristica è stata scelta come acqua ufficiale dall'Associazione Italiana Sommelier.



Disponibile nei formati di 0,25 lt; 0,5 lt; 0,75 lt; 1 lt



SURGIVA ACQUA MINERALE MOSSA



Nasce nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta, in Trentino.

Surgiva è indicata per le diete povere di sodio e per l'alimentazione dell'infanzia. Il tenore estremamente basso di nitrati indica la straordinaria purezza della fonte.



Con un residuo fisso di solo 41 mg/l, Surgiva è un'acqua leggerissima, minimamente mineralizzata e dal sapore neutro, che non altera il gusto dei cibi e dei vini a cui si accompagna. Grazie a questa caratteristica è stata scelta come acqua ufficiale dall'Associazione Italiana Sommelier.



Disponibile nei formati di 0,75 lt; 1 lt



SURGIVA ACQUA MINERALE FRIZZANTE



Nasce nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta, in Trentino.

Surgiva è indicata per le diete povere di sodio e per l'alimentazione dell'infanzia. Il tenore estremamente basso di nitrati indica la straordinaria purezza della fonte.



Con un residuo fisso di solo 41 mg/l, Surgiva è un'acqua leggerissima, minimamente mineralizzata e dal sapore neutro, che non altera il gusto dei cibi e dei vini a cui si accompagna. Grazie a questa caratteristica è stata scelta come acqua ufficiale dall'Associazione Italiana Sommelier.



Disponibile nei formati di 0,25 lt; 0,5 lt; 0,75 lt; 1 lt





Surgiva. Complice del gusto.



surgiva.it

Instagram: @surgiva_official Facebook: @surgiva
#Surgiva #ComplicedelGusto



Bisol1542, la più pura interpretazione del Prosecco Superiore, uno dei nomi che hanno fatto la storia di questa bollicina nel mondo.

Nasce sulle colline che sono oggi Patrimonio Unesco ed è a questo territorio che la cultura di Bisol1542 è da sempre intimamente legata. Le prime tracce che attestano la presenza della famiglia Bisol come viticoltori in queste zone risalgono al 1542 e ne determinano una vocazione alla qualità che dura da secoli.

Dal 2014 l'azienda fa parte del Gruppo Lunelli, realtà leader a livello internazionale nella produzione di sparkling d'eccellenza.





VALDOBBIADENE

BISOL
1542

GRUPPO LUNELLI

BISOL1542

JEIO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
BRUT



Veneto, Valdobbiadene

Metodo Charmat



Brillante, giallo paglierino
acceso. Il perlage si distingue
per finezza e vivacità



Almeno 85% Glera

Elegante e piacevole,
emergono sensibilmente
i toni fruttati, con lievi
sfumature di frutta gialla



0,75 lt; 1,5 lt

Morbido, elegante
e sapido, nella parte
aromatica armonizza
molto con i profumi,
grazie ad marcato
retrogusto fruttato

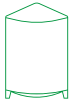


BISOL 1542
JEIO
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
EXTRA DRY



Veneto, Valdobbiadene

Metodo Charmat



Brillante, giallo paglierino,
con leggeri riflessi
verdognoli. Il perlage è
finissimo e vivace



Almeno 85% Glera

Al naso la nota fruttata
emerge piacevolmente.
Estremamente fresco ed
elegante



0,75 lt; 1,5 lt

La sua caratteristica
nota fruttata si ritrova
anche al palato,
esaltando una bevibilità
particolarmente morbida



BISOL1542
CREDE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
 BRUT



Veneto, Valdobbiadene



Metodo Charmat



Almeno 85% Glera

Brillante, giallo paglierino
 con leggeri riflessi verdi.
 Il perlage è minuto e
 persistente.



Argilloso. Questo suolo
 permette di trattenere
 l'acqua in prossimità
 delle radici delle viti,
 garantendone idratazione
 costante. L'uva si
 arricchisce così di acidi
 nobili che donano poi al
 vino eleganti e delicate
 note floreali.

Fiori di prato, aroma intenso,
 fresco ed elegante. Emerge un
 fruttato assai gradevole



0,75 lt; 1,5 lt

Tra i profumi fruttati,
 spiccano i sentori di
 mela e pera. L'armonia
 si completa con una
 sapidità ricca e fine.



BISOL 1542
MOLERA

 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
 EXTRA DRY


Veneto, Valdobbiadene

Metodo Charmat



Almeno 85% Glera

 Giallo paglierino, dalle
 leggere sfumature verdi.
 Il perlage è fine e persistente

 I suoli morenici ne
 sono qualità distintiva.
 Permettono alle radici
 delle viti di arrivare
 facilmente a lambire
 gli antichi e sottili strati
 di roccia calcarea che
 caratterizzano le colline
 su cui dimorano e che
 donano alle uve piacevoli
 note minerali e freschi
 sentori fruttati.

 Al naso si presenta delicato
 e ampio. Spiccano le note
 floreali, in particolare di
 fiori di campo


0,75 lt

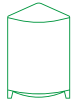
 Morbido ed elegante in
 bocca, si distingue per
 la delicata mineralità in
 perfetto equilibrio con
 una particolare sapidità


BISOL1542
RIVE DI CAMPEA
MILLESIMATO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
DRY



Veneto, Valdobbiadene



Metodo Charmat



Almeno 85% Glera

Giallo paglierino, dai riflessi
leggermente smeraldini, resi
brillante dal perlage minuto
e ricco



Suolo calcareo sito in
una delle aree più fresche
delle Denominazione.

Le spiccate note floreali
e le vivaci note fruttate
si fondono in un disegno
olfattivo di rara finezza e
distintività



0,75 lt

Il primo sorso è setoso
e di carattere, la
bollicina persistente
regala sensazioni di fine
armonia tra dolcezza e
sapidità. Il retrogusto è
il piacevole incontro di
tutte le nuance olfattive
espresse nel calice



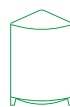
BISOL1542
RELIO
 RIVE DI GUIA

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
 BRUT



Veneto, Valdobbiadene

Metodo Charmat



Almeno 85% Glera

Giallo paglierino con
 leggeri riflessi verdognoli,
 impreziosito dal fine perlage,
 ricco e persistente



I freschi terreni di
 questa Riva donano alle
 uve un'inconfondibile
 acidità che, insieme ad
 una elegante mineralità,
 rendono questo Prosecco
 Superiore un capolavoro
 di equilibrio e freschezza

Intenso, avvolgente e vivace.
 Le note fruttate e floreali
 si fondono con armonia ed
 elegante finezza



0,75 lt

L'equilibrio tra
 morbidezza, sapidità
 e acidità si traduce,
 nel calice, in eleganza.
 La sua piacevole
 freschezza non cede
 alla buona persistenza
 al sorso

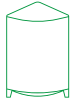


BISOL1542
CARTIZZE
VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.C.G.
DRY



Veneto, Valdobbiadene

Metodo Charmat



Almeno 85% Glera

Giallo paglierino, dal perlage vivace, persistente e sottile



I suoli rocciosi in profondità e friabili in superficie donano all'uva una spiccata acidità, bilanciata dagli zuccheri naturali, preservati ed esaltati dalla vendemmia eroica e rigorosamente manuale

Il profumo elegante di fiori di prato si fonde con quello gradevolmente fruttato dei sentori di mela, pera e pesca



0,75 lt

Sapido, pieno, equilibrato, la sua amabilità tipica è sempre lieve e accompagnata da profumi intensi e ricchi





G R U P P O
LUNELLI

Via Del Ponte di Ravina 15
38123 Trento, Italy
Tel. +39 0461972311

ferraritrento.com | segnana.it | tenutelunelli.it | surgiva.it | bisol.it

BEVI RESPONSABILMENTE

