

CESARINI SFORZA

1673 RISERVA

TRENTODOC

Prodotto con le migliori uve Chardonnay provenienti dai vigneti d'altura più vocati della Valle di Cembra, la Riserva 1673 è apprezzatissimo ambasciatore della qualità Cesarini Sforza. L'importante escursione termica tra il giorno e la notte e la corretta insolazione contribuiscono a concentrare nei grappoli i tipici e ricercati aromi fruttati. Il terreno sabbioso, profondo, di porfido gli dona un'invidiabile sapidità e una mineralità di lunga persistenza. La raccolta manuale, il conferimento in piccoli contenitori, la pressatura soffice e la precisione ricercata in ogni fase della produzione permettono di ottenere un prodotto unico, caratterizzato dall'equilibrio e l'armonia gustativa innata tipica degli spumanti metodo classico Trentodoc. Fine al naso e ricco al palato, rappresenta uno dei migliori risultati che il Trentino vitivinicolo ha da offrire.

Tipologia	Extra Brut
Vitigno	100% Chardonnay
Zona di coltivazione	Alta Valle di Cembra
Esposizione e altimetria	Sud, Sud-est; 550-670 m s.l.m.
Composizione del terreno	Sabbioso, sciolto, ricco in porfido
Forma di allevamento	Pergola semplice trentina
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Vinificazione	Raccolta manuale nella prima decade di settembre, pressatura soffice di uve intere in apposite marmonier, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6 mesi circa, rifermentazione in bottiglia, almeno 60 mesi di permanenza sui lieviti.

