

BRUT ROSÈ

TRENTODOC



Nasce da pregiate uve Chardonnay e Pinot Nero allevate negli appezzamenti collinari più vocati che circondano la città di Trento.

Un Metodo Classico raffinato, setoso e complesso. Cesarini Sforza Brut Rosé viene vinificato in acciaio e dopo il tiraggio inizia la sua permanenza sui lieviti per almeno 24 mesi. Il colore cangiante, i sentori nitidi e fragranti e il seducente perlage esaltano la sua finezza ed eleganza.

Cesarini Sforza Brut Rosé racchiude il clima, le altitudini e l'essenza del suo territorio d'origine.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nel calice il colore ricorda la rosa fresca e all'olfatto si riconoscono le note di piccoli frutti rossi, con nuances di spezie.

Al palato la sapida freschezza dello Chardonnay e il frutto complesso del Pinot Nero donano a questo Metodo Classico caratteristiche uniche di bevibilità, setosità ed eleganza.

VITIGNO

85% Chardonnay e 15% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Avisiane (a nord di Trento)
Valle di Cembra

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, sud-est; 350-700 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreni strutturati, franco-argillosi, profondi, ricchi di scheletro da dolomia (siltiti del Werfen); in parte su terreni poco profondi, meno strutturati, calcarei da detriti di scaglia bianca e grigia, ben drenati, terreni porfirici

PERIODO DI RACCOLTA

Settembre

FERMENTAZIONE

In acciaio inox 100%

MATURAZIONE SUI LIEVITI

Almeno 24 mesi

ALCOL

12,50 % vol