



LE PREMIER BRUT ROSÉ

TRENTODOC



Le Premier Brut Rosé nasce da uve Chardonnay e Pinot Nero coltivate negli appezzamenti trentini più vocati ad un'altitudine compresa tra i 300 e i 600 m s.l.m., in quell'area geograficamente limitata dal disciplinare della Trento Doc.

Il lungo periodo di affinamento in bottiglia sui propri lieviti conferisce a Le Premier Brut Rosé finezza ed eleganza e ne eleva le delicate sfumature.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nel calice si presenta con un colore rosato che ricorda la rosa appena sbocciata e ammalia con profumi di frutti rossi e accenni di spezie.

Setoso ed elegante, con un perlage fine e consistente, Le Premier Brut Rosé di Cesarini Sforza incarna con fierezza il suo territorio d'origine.

VITIGNO

70% Chardonnay e 30% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Colline della Trento Doc

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, sud-est; 300-600 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreni strutturati, franco-argillosi, profondi, ricchi di scheletro (pietre) sciolti fluvio-glaciali da disfacimento di rocce porfiriche, poco strutturati, sabbiosi

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, pergola semplice trentina

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale tra fine agosto e la prima decade di settembre, pressatura soffice delle uve intere. Decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6 mesi circa. Segue la rifermentazione in bottiglia e una permanenza sui lieviti di almeno 15 mesi. Alla sboccatura viene aggiunta una piccola quantità di liqueur nella tipologia Brut