

BRUT

TRENTODOC



Le uve Chardonnay destinate alla produzione di questo raffinato Trentodoc vengono allevate nelle vocate colline vitate che si affacciano sul capoluogo trentino.

Il Metodo Classico applicato su questa base preziosa forgia uno spumante armonioso, elegante e complesso, dallo stile inconfondibile. Cesarini Sforza Brut viene vinificato in acciaio e, dopo il tiraggio, inizia la maturazione sui lieviti di 24 mesi.

L'innata eleganza, il fine perlage e l'inimitabile fragranza rendono Cesarini Sforza Brut uno spumante di altissimo pregio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nel calice si presenta di colore oro brillante con un perlage fine e persistente. All'olfatto esprime un bouquet intenso di agrumi e fiori bianchi con sentori dolci di zucchero filato e brioches.

Al palato il sorso è esuberante e cremoso, supportato da una piacevole acidità che dona freschezza. Di buona struttura e con un finale persistente.

VITIGNO
100% Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE
Colline Avisiane e Val 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
24 mesi

ALCOL
12,5% vol