

# 1673 RISERVA

## TRENTODOC

Prodotto con le migliori uve Chardonnay provenienti dai vigneti d'altura più vocati della Valle di Cembra, 1673 Riserva incarna una delle migliori sintesi che il Metodo Classico possa esprimere e si rende portavoce dell'eccellenza di Cesarini Sforza.

La marcata escursione termica tra il giorno e la notte, mitigata dall'Ora del Garda che si incanala nella Valle, e l'ottimale esposizione contribuiscono a una perfetta maturazione delle uve e alla concentrazione dei tipici e ricercati aromi nei grappoli. Se i persistenti sentori sapidi e minerali richiamano i terreni di origine fluvio-glaciale caratterizzati da sabbie a matrice porfirica, le delicate note fruttate e floreali accompagnano la mente tra i declivi vitati in cui la brezza e il sole accarezzano i grappoli dorati di Chardonnay.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un Metodo Classico unico nel suo genere che esalta la vocazione del suo terroir di origine. La ricercata precisione che accomuna ogni fase della produzione dà vita a un raffinato Trentodoc di innato equilibrio e armonia gustativa.

1673 Riserva è un Trentodoc di grande carattere. All'olfatto emerge un ampio ventaglio di aromi complessi e avvolgenti in continua evoluzione nel calice.

Le percezioni di piccola pasticceria e frutta secca si alternano a fresche note agrumate. Il perlage è lucente, fine e persistente. Il sorso è ricco e profondo.

### VITIGNO

Chardonnay

### ZONA DI PRODUZIONE

Val di Cembra

### ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, sud-est; 550-640 m s.l.m.

### COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sabbie porfiriche, sciolto, a reazione subalcalina

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina, guyot

### DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ha

### RESA:

45 hl/ha

### VINIFICAZIONE

Raccolta manuale tra fine agosto e la prima decade di settembre e pressatura soffice delle uve intere nel torchio verticale marmonier. Successivamente si attua una decantazione statica dei mosti e fermentazione del solo mosto fiore a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox. L'affinamento sulle lisi si protrae per almeno 7 mesi. Al tiraggio, effettuato non prima del mese di giugno, segue la rifermentazione in bottiglia e una permanenza sui lieviti di 70 mesi.

### ALCOL

12,5% vol

