CESARINI SFORZA
TRENTO

AQUILA REALE

RISERVA 2015

TRENTODOC

Un volo maestoso e libero nei cieli più alti e incontaminati, una figura possente e impavida avvolta nella leggenda. L'Aquila Reale è sin dagli albori sinonimo di forza e nobiltà.
Il Trentino è la sua terra, la stessa dove nascono le uve destinate agli spumanti Cesarini Sforza: entrambe condividono lo stesso vigore, la stessa purezza, la stessa tempra.

Dal potere del tempo e da grande maestria enologica nasce l'espressione più preziosa di Cesarini Sforza: Aquila Reale Riserva, un Trentodoc dalla struttura virtuosa e complessa. Lo Chardonnay, alfiere enoico della Valle di Cembra, avvolge il calice di innata eleganza, mentre bollicine aristocratiche e leggiadre si librano verso il cielo.

Le uve vengono coltivate a Maso Sette Fontane, un vocato cru situato alle porte della Valle di Cembra. Nel podere nascono grappoli di altissimo pregio grazie a un microclima baciato dalla sorte: a 500 metri sul livello del mare, affacciato sulle Dolomiti di Brenta, vanta terreni collinari ricchi di dolomia costantemente accarezzati dalla brezza dell'Ora del Garda, con una marcata escursione termica che assicura alle uve un'acidità perfettamente equilibrata. Lo Chardonnay sviluppa qui caratteristiche uniche, con un equilibrio e una personalità che poche uve riescono ad ottenere: struttura ed eleganza, potenza e finezza.

Sintesi di tradizione e lungimiranza, Aquila Reale Riserva testimonia il lungo viaggio verso l'eccellenza e si rende emblema di longevità grazie al suo affinamento di oltre 90 mesi, vincendo la sfida del tempo e superando i limiti sensoriali finora conosciuti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Il colore giallo paglierino con riflessi dorati rispecchia la freschezza e tenuta nel tempo di questa annata. Al naso la dolcezza degli aromi ricorda la frutta candita, le note di piccola pasticceria con finale lievemente agrumato. Alla sboccatura, il rabbocco viene eseguito solo con una piccola quantità di sciroppo di spedizione per rispettare la tipicità del territorio da cui provengono le uve. L'ottima struttura e persistenza, supportate da una piacevole acidità, conferiscono allo spumante una spiccata personalità. La potenza si intreccia con grande finezza ed eleganza.

VINIFICAZIONE
Le uve raccolte manualmente in piccoli contenitori tra fine agosto e la prima decade di settembre vengono delicatamente pressate intere in un torchio verticale marmonier e solamente il 50% del mosto viene selezionato per la Riserva Aquila. La fermentazione avviene prevalentemente in acciaio e in parte in carati di rovere a cui segue un affinamento di almeno 7 mesi a contatto con le proprie fecce fini. In questo periodo si svolge, secondo l'annata, la fermentazione malolattica. In tarda primavera si realizza la cuvée in attesa del tiraggio che avviene non prima del mese di giugno, a cui seguono poi almeno 90 mesi di affinamento. Saranno poi i giorni, i mesi e gli anni a compiere quel miracolo evolutivo di sentori, aromi e sensazioni che, con una rispettosa sboccatura e i successivi 6 mesi di attesa prima dell'uscita sul mercato, si esalteranno nel bicchiere.

VITIGNO
Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE
Maso Sette Fontane,
Val di Cembra

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA
Ovest; 500 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Detritico con presenza di scheletro, leggermente calcareo, non molto profondo, franco sabbioso, ben drenato

FORMA DI ALLEVAMENTO
Pergola semplice trentina
Vigneto a conduzione biologica

DENSITÀ DI IMPIANTO
4.000 ceppi/ha

RESA
35 hl/ha (50% in mosto fiore)

ALCOL
12,5% vol