



CESARINI SFORZA

1 6 7 3

Rosé

TRENTODOC

Dalla lavorazione di piccolissime partite di Pinot Nero provenienti dalla Valle di Cembra, selezionate in siti vocati a questa varietà, si ottiene questo spumante raro e raffinato, adatto alle occasioni più esclusive e importanti. Nel bicchiere si presenta con un colore rosa antico delicato e un perlage finissimo e persistente. All'olfatto le prime sensazioni sono di more e mirtilli appena colti, con una nota di fragola nel finale. Al palato è ricco e setoso con note di rosa canina, ciliegia matura e marzapane. Il Pinot Nero dona ricchezza gustativa in armonia con la struttura sapida e fresca.

Vitigno	100% pinot nero
Zona di produzione	Valle di Cembra
Esposizione ed altimetria	Sud, sud-ovest; 450-600 m s.l.m.
Composizione del terreno	Terreni sciolti fluvio-glaciali da disfacimento di rocce porfiriche, poco strutturati, sabbiosi
Forma di allevamento	guyot, pergola semplice trentina
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Vinificazione	Raccolta manuale nella prima decade di settembre, pressatura soffice di uve intere, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, affinamento sulle lisi 8 mesi circa, rifermentazione in bottiglia, minimo 60 mesi di permanenza sui lieviti.

