



# CESARINI SFORZA *Le Premier*

## BRUT ROSÉ

### TRENTODOC

Nasce da uve Chardonnay e Pinot Nero coltivate nei vigneti vocati del Trentino, in quell'area geograficamente delimitata che definisce la Trento Doc. Il Metodo Classico applicato su questa base preziosa produce uno spumante armonioso ed elegante. Le Premier Brut Rosé viene lasciato maturare per almeno 24 mesi in cantine buie e silenziose, fino ad assumere le caratteristiche definitive di profumo e sapore che lo contraddistinguono.

Tipologia	Brut Rosé
Vitigno	85% Chardonnay e 15% Pinot Nero
Zona di coltivazione	Collina della Trento Doc
Esposizione ed altimetria	Sud, Sud-est; 450-700 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 nella prima decade di settembre, pressatura soffice uve intere, decantazione statica dei mosti fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6 mesi circa.

