



1673 NOIR NATURE

TRENTODOC



Solamente poche zone al mondo possiedono le caratteristiche pedoclimatiche necessarie per la coltivazione di uve destinate alla creazione di una base spumante. In questo contesto, è ancor più rara la possibilità di incrociare zone idonee alla realizzazione di un Metodo Classico da uve Pinot Nero in purezza.

Cesarini Sforza testimonia la sua vocazione spumantistica e il potenziale della Valle di Cembra con 1673 Noir Nature, un Metodo Classico realizzato esclusivamente con uve Pinot Nero e proposto nella versione non dosata per viverne l'essenza più pura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

1673 Noir Nature divide la sua espressione tra eleganza e grinta. L'esordio al naso è caratterizzato da immediati sentori fruttati, tipici del Pinot Nero. Il bouquet di piccola frutta rossa, pepe e orzo si evolve successivamente in sensazioni più complesse, calde e speziate che completano lo spettro olfattivo. L'ingresso in bocca è caratterizzato da un'elegante cremosità e da una lunga e sapida persistenza. Il perlage fitto e delicato completa il sorso profondo e graffiante.

VITIGNO

Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Valle di Cembra, Trentino

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud-est; 500-600 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno franco-sabbioso, sciolto, ricco in porfido

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, pergola trentina

RESA

45 hl/ha (50% in mosto fiore)

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente in piccoli contenitori nella prima decade di settembre e pressate intere nel torchio *marmonier*. Le diverse selezioni di Pinot Nero affinano sui propri lieviti e, in parte, svolgono la fermentazione malolattica. In tarda primavera si realizza la cuvée, momento cruciale che determina le caratteristiche dello spumante Metodo Classico. Prima dell'estate, il tiraggio segna l'inizio del lungo percorso in bottiglia nel quale, oltre alla seconda fermentazione, i lieviti accompagneranno lo spumante per almeno 48 mesi. Dopo la sboccatura lo spumante riposa in cantina per ulteriori 3 mesi prima della commercializzazione.

ANALISI:

Alcol: 12,5% vol

Acidità: 7,4

Zuccheri: < 2