AQUILA REALE

1986 2026

AQUILA REALE RISERVA 2001

Maestosa, fiera, audace.

Sulle ali del Metodo Classico,
Aquila Reale prende il volo nel 1986.

Le sue radici affondano in Trentino e trovano la loro massima espressione
nel vigneto Maso Sette Fontane, in Val di Cembra,
divenuto nel 2001 un autentico cru: raro, unico, inimitabile.

Prodotta esclusivamente con uve Chardonnay
e soltanto nelle annate capaci di garantire una maturazione perfetta,
Aquila Reale è il risultato di una giacitura vocata,
di un'altitudine ideale e di un'esposizione privilegiata, elementi naturali
che ne forgiano una personalità inconfondibile.

A quarant'anni dalla sua prima vendemmia, si mostra più audace che mai.

Regale nel carattere, maestosa nell’eleganza, imponente per la sua storia.

Un passato fiero, un presente da cogliere al volo.

Per celebrare quarant'anni di nobiltà innata,
nasce un'edizione limitata di 500 bottiglie magnum numerate.

CESARINI SFORZA

TRENTODOC®

METODO CLASSICO

AQUILA REALE RISERVA 2001

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo oro brillante, il sorso è segnato da bollicine finissime e di ottima persistenza. Al naso, la dolcezza degli aromi ricorda la frutta candita, le note di miele e 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.
Al palato, la struttura vellutata e persistente ben si bilancia con la piacevole acidità, conferendo allo spumante grande personalità ed eleganza.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

L'annata 2001 in Trentino si è distinta per un andamento climatico regolare, con una buona insolazione ed elevate escursioni termiche durante l'estate.
Le uve, alla vendemmia, erano sane e con un buon profilo acidico, presupposto che garantisce longevità a questo Metodo Classico.
La raccolta manuale delle uve in piccoli contenitori è avvenuta con leggero anticipo, a fine agosto, a cui è seguita una soffice pressatura dei grappoli, per estrarre solamente il 50% del mosto destinato alla selezione della Riserva Aquila.
La fermentazione è avvenuta in parte in carati di rovere e in parte in acciaio, dove il vino si è affinato per circa 8 mesi a contatto con le proprie fecce.
In questo periodo si è svolta la fermentazione malolattica.

VITIGNO

100% Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Maso Sette Fontane, Valle dell'Adige, Trentino.

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 D'IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

RESA

35 hl/ha (50% in mosto fiore)

ANALISI

Alcol: 12,5 % vol
Acidità: 6,14 g/L
Zuccheri: 2,5 g/L

TIRAGGIO

Giugno 2002

PERMANENZA SUI LIEVITI

290 mesi