



CESARINI SFORZA

1673 RISERVA

TRENTODOC

Prodotto con le migliori uve Chardonnay provenienti dai vigneti d'altura più vocati della Valle di Cembra, la Riserva 1673 è apprezzatissimo ambasciatore della qualità Cesarini Sforza. L'importante escursione termica tra il giorno e la notte e la corretta insolazione contribuiscono a concentrare nei grappoli i tipici e ricercati aromi fruttati. Il terreno sabbioso, profondo, di porfido gli dona un'invidiabile sapidità e una mineralità di lunga persistenza. La raccolta manuale, il conferimento in piccoli contenitori, la pressatura soffice e la precisione ricercata in ogni fase della produzione permettono di ottenere un prodotto unico, caratterizzato dall'equilibrio e l'armonia gustativa innata tipica degli spumanti metodo classico Trentodoc. Fine al naso e ricco al palato, rappresenta uno dei migliori risultati che il Trentino vitivinicolo ha da offrire.

| | |
|---------------------------------|--|
| Tipologia | Extra Brut |
| Vitigno | 100% Chardonnay |
| Zona di coltivazione | Alta Valle di Cembra |
| Esposizione e altimetria | Sud, Sud-est; 550-670 m s.l.m. |
| Composizione del terreno | Sabbioso, sciolto, ricco in porfido |
| Forma di allevamento | Pergola semplice trentina |
| Densità di impianto | 5.000 ceppi/ha |
| Vinificazione | Raccolta manuale nella prima decade di settembre, pressatura soffice di uve intere in apposite marmonier, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6 mesi circa, rifermentazione in bottiglia, almeno 60 mesi di permanenza sui lieviti. |

