



CESARINI SFORZA

CLASSICO BRUT

TRENTODOC

Nasce da sole uve Chardonnay coltivate nei vigneti vocati del Trentino, in quell' area geograficamente limitata prevista dal disciplinare Trento Doc. Il Metodo Classico applicato su questa base preziosa produce uno spumante armonioso ed elegante.

Cesarini Sforza Brut viene lasciato maturare per almeno 24 mesi in cantine buie e silenziose, fino ad assumere le caratteristiche che in termini di profumo e palato, lo contraddistinguono.

Varietà 100% Chardonnay

Zona di provenienza Colline Avisiane (a nord di Trento), Valle di Cembra, Valsugana.

Tipologia terreni Terreni strutturati, franco-argillosi, profondi, ricchi di scheletro da dolomia (siltiti del Werfen); in parte su terreni poco profondi, meno strutturati, calcarei da detriti di scaglia bianca e grigia, ben drenati, terreni porfirici

Esposizione e altimetria Sud, Sud-est dai 350 ai 700 m s.l.m.

Periodo di raccolta Settembre

Fermentazione In acciaio inox 100% **Maturazione sui lieviti:** Dai 24 ai 36

mesi

Alcool 12,50 % vol.

Caratteristiche organolettiche Nel bicchiere si presenta di colore oro brillante con un perlage fine. All'olfatto esprime un bouquet intenso di agrumi e fiori bianchi con sentori dolci di zucchero filato e brioches. Al palato un sorso esuberante e cremoso con struttura complessa e finale persistente.

