

# 1673 RISERVA

## TRENTODOC



Prodotto con le migliori uve Chardonnay provenienti dai vigneti d'altura più vocati della Valle di Cembra, 1673 Riserva incarna una delle migliori sintesi che il Metodo Classico possa esprimere e si rende portavoce dell'eccellenza di Cesarini Sforza.

La marcata escursione termica tra il giorno e la notte, mitigata dall'Ora del Garda che si incanala nella Valle, e l'ottimale esposizione contribuiscono a una perfetta maturazione delle uve e alla concentrazione dei tipici e ricercati aromi nei grappoli. Se i persistenti sentori sapidi e minerali richiamano i terreni di origine fluvio-glaciale caratterizzati da sabbie a matrice porfirica, le delicate note fruttate e floreali accompagnano la mente tra i declivi vitati in cui la brezza e il sole accarezzano i grappoli dorati di Chardonnay.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un Metodo Classico unico nel suo genere che esalta la vocazione del suo terroir di origine. La ricercata precisione che accomuna ogni fase della produzione dà vita a un raffinato Trentodoc di innato equilibrio e armonia gustativa.

Fine e avvolgente al naso, i delicati sentori immediati sono preludio di aromi più complessi in continua evoluzione nel calice. Il perlage è fitto e lucente. Sapido e ricco al palato, dal sorso profondo e persistente.

### VITIGNO

100% Chardonnay

### ZONA DI PRODUZIONE

Valle di Cembra

### ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, sud-est; 550-670 m s.l.m.

### COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sabbie porfiriche, sciolto, a reazione subalcalina

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina

### DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ha

### RESA:

45 hl/ha

### VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella prima decade di settembre e pressatura soffice delle uve intere nel torchio verticale marmonier. Successivamente si attua una decantazione statica dei mosti e fermentazione del solo mosto fiore a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox. L'affinamento sulle lisi si protrae per circa 6 mesi. Segue la rifermentazione in bottiglia e una permanenza sui lieviti di almeno 60 mesi

### ANALISI:

Alcol: 12,5% vol

Acidità: 7,4 g/l

Zuccheri: 2,6 g/l