



1673 MILLESIMATO

TRENTODOC



Ottenuto dall'attenta selezione delle migliori uve Chardonnay e Pinot Nero, sapientemente vinificate e assemblate nel pieno rispetto del Metodo Classico, 1673 Millesimato Brut cattura e riflette con eleganza l'essenza del suo territorio d'origine.

Una cuvée ricca ed equilibrata che rappresenta la sintesi perfetta di innovazione e tradizione, tipica dell'arte spumantistica di Cesarini Sforza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nel calice risplende il colore giallo paglierino tenue, impreziosito da delicati riflessi ramati e da un perlage fine e cremoso.

Le note fruttate e fragranti dello Chardonnay sono preludio a sentori complessi e avvolgenti, tipici del Pinot Nero. L'esordio al naso è caratterizzato da sentori di mela Golden e pesca bianca, seguite da sensazioni calde e setose di piccoli frutti maturi. Il lungo affinamento sui lieviti rivela delicate note di crosta di pane.

1673 Millesimato è complesso e strutturato, dal finale elegante e armonico, supportato da una piacevole acidità che eleva la lunghezza del sorso.

VITIGNO

Chardonnay e Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Val di Cembra

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

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

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

franco-sabbioso, sciolto, ricco in porfido

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina, guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve tra fine agosto e la prima decade di settembre. Successiva pressatura soffice delle uve, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, a cui segue un affinamento sulla feccia nobile per oltre 7 mesi. Successivamente avviene la rifermentazione in bottiglia. Dopo il tiraggio e la presa di spuma lo spumante riposa in bottiglia per 36 mesi sui propri lieviti, prima della sboccatura. Il rabbocco avviene con una piccola quantità di liqueur nella tipologia Brut.

ALCOL

12,5% vol

