

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 ORGANOLETICHE

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 70 mesi

ANALISI:

Alcol: 12,5% vol

Acidità: 7,4 g/l

Zuccheri: 2,6 g/l