

AQUILA REALE

RISERVA 2012

TRENTODOC



Dal 1734 nel Maso Sette Fontane si coltivano uve di altissimo pregio. Qui lo Chardonnay, ammirando le Dolomiti di Brenta, raggiunge caratteristiche uniche, con un equilibrio e una personalità che pochi vigneti riescono ad ottenere: struttura ed eleganza, potenza e finezza. Caratteristiche in grado di esaltarsi appieno attraverso un percorso lungo e paziente, quello del Metodo Classico, dove dettagli e sfumature assumono grande importanza.

Il connubio tra il sito di coltivazione, la vocazionalità del vitigno e l'esperienza e la competenza dei viticoltori – 3 generazioni della stessa famiglia – rendono unico il risultato finale. Da questo terroir nasce Aquila Reale, il Cru di Cesarini Sforza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore giallo paglierino con riflessi dorati rispecchia la freschezza e tenuta nel tempo di questa annata. Al naso la dolcezza degli aromi ricorda la frutta candita, le note di piccola pasticceria con finale lievemente agrumato. Alla sboccatura, il rabocco viene eseguito solo con una piccola quantità di sciroppo di spedizione per rispettare la tipicità del territorio da cui provengono le uve. L'ottima struttura e persistenza supportate da una piacevole acidità conferiscono allo spumante grande personalità ed eleganza. La potenza è supportata da grande finezza ed eleganza.

VITIGNO

100% Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Maso Sette Fontane, Valle dell'Adige, Trentino

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Ovest; 500 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

detritico con presenza di scheletro, leggermente calcareo, non molto profondo, franco sabbioso, ben drenato

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina
Vigneto a conduzione biologica

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte manualmente in piccoli contenitori nella prima decade di settembre vengono delicatamente pressate intere in un torchio verticale marmonier e solamente il 50% del mosto viene selezionato per la Riserva Aquila. La fermentazione avviene in parte in carati di rovere e parte in acciaio dove il vino riposa almeno 7 mesi a contatto con le proprie fecce. In questo periodo si svolge la fermentazione malolattica. In tarda primavera si realizza la cuvée in attesa del tiraggio di inizio giugno, a cui seguono oltre 100 mesi di affinamento. Saranno poi i giorni, i mesi e gli anni a compiere quel miracolo evolutivo di sentori, aromi e sensazioni che con una rispettosa sboccatura e i successivi 6 mesi di attesa prima dell'uscita sul mercato si esalteranno nel bicchiere.

RESA

35 hl/ha (50% in mosto fiore)

ANALISI

Alcol: 12,5 % vol

Acidità: 6,83 g/L

Zuccheri: 1,8 g/L