



CESARINI SFORZA BRUT ROSE'

TRENTODOC

Nasce dalle uve Chardonnay e Pinot Nero coltivate nei vigneti collinari 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 Rosé viene lasciato maturare per almeno 24 mesi in cantine buie e silenziose, fino ad assumere quelle caratteristiche che in termini di profumi e palato, lo contraddistinguono.

Varietà 85% Chardonnay e 15% Pinot Nero.

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 il colore ricorda la rosa fresca, all'olfatto si riconoscono i piccoli frutti rossi con nuances di spezie. Al palato la freschezza sapida dello Chardonnay con il frutto complesso del Pinot Nero danno a questo spumante le caratteristiche di bevibilità, setosità ed eleganza. La maestria dell'assemblaggio di diverse preziose annate di vini di Riserva conferiscono la giusta armonia tra complessità e acidità tipica del TrentoDoc.

