



## CESARINI SFORZA

### RISERVA 1673

TRENTODOC

La Riserva 1673 rende omaggio all'anno di nascita ufficiale del casato Cesarini Sforza grazie al matrimonio tra la duchessa Livia Teresa Cesarini, ultima discendente della omonima nobile famiglia romana e il affascinoso e raffinato Federico Sforza di Santa Fiora, ramo toscano del grande casato degli Sforza.

Prodotto con le migliori uve Chardonnay provenienti dai vigneti d'altura più vocati della Valle di Cembra, la Riserva 1673 è apprezzatissimo ambasciatore della qualità Cesarini Sforza. L'importante escursione termica tra il giorno e la notte e la corretta insolazione contribuiscono a concentrare nei grappoli i tipici e ricercati aromi fruttati. Il terreno sabbioso, profondo, di porfido gli dona un'invidiabile sapidità e una mineralità di lunga persistenza. La raccolta manuale, il conferimento in piccoli contenitori, la pressatura soffice e la precisione ricercata in ogni fase della produzione permettono di ottenere un prodotto unico, caratterizzato dall'equilibrio e l'armonia gustativa innata tipica degli spumanti metodo classico Trentodoc. Fine al naso e ricco al palato, rappresenta uno dei migliori risultati che il Trentino vitivinicolo ha da offrire.

**Tipologia** Extra Brut

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Zona di coltivazione** Alta Valle di Cembra

**Esposizione e altimetria** Sud, Sud-est; 550-670 m s.l.m.

**Composizione del terreno** sabbioso, sciolto, ricco in porfido

**Forma di allevamento** pergola semplice trentina

**Densità di impianto** 5.000 ceppi/ha

**Vinificazione** raccolta manuale nella prima decade di settembre, pressatura soffice di uve intere in apposite marmonier, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 6 mesi circa, rifermentazione in bottiglia, almeno 60 mesi di permanenza sui lieviti.

