



AQUILA REALE RISERVA 2004

*Un volo maestoso e libero nei cieli più alti e incontaminati,
una figura possente e impavida avvolta nella leggenda.
L'Aquila Reale è sin dagli albori sinonimo di forza e nobiltà.*

*Il Trentino è la sua terra, la stessa dove nascono le uve destinate agli spumanti
Cesarini Sforza: entrambe condividono lo stesso vigore, la stessa purezza,
la stessa temprà.*

*In occasione del 50° anniversario della casa spumantistica, la più alta
espressione enologica di Cesarini Sforza rivive oggi in una preziosa edizione
limitata con una tiratura esclusiva di sole 1.200 bottiglie.
Una storia di tradizione ed eccellenza, che oggi volge lo sguardo al futuro
e abbraccia nuovi orizzonti.*

*Laddove un terroir straordinario incontra una sapiente tecnica enologica, nasce
questa magnifica espressione della vendemmia 2004.*

*Sintesi di tradizione e lungimiranza, Aquila Reale Riserva testimonia
il lungo viaggio verso l'eccellenza e si rende emblema di longevità dopo un
invecchiamento in cantina di vent'anni, vincendo la sfida del tempo e superando
i limiti sensoriali finora conosciuti.*

*Lo Chardonnay, alfiere enoico della Valle di Cembra, avvolge il calice di innata
eleganza, mentre bollicine aristocratiche e leggiadre si librano verso il cielo.*

M E T O D O C L A S S I C O

AQUILA REALE RISERVA

2004

TRENTODOC

VITIGNO

Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Maso Sette Fontane, Val di Cembra

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Questa riserva dalla grande complessità olfattiva si presenta con delicati sentori di agrume candito arricchiti da note di frutta secca con un perlage fine cremoso e di grande persistenza. La piacevole acidità dona al vino freschezza e lunghezza gustativa.

MEMORIE DI VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

L'annata 2004 inizia con un inverno piovoso a cui segue nel corso dell'anno un meteo senza particolari fenomeni atmosferici, nella fase finale della maturazione le uve hanno beneficiato di buone escursioni termiche e sono state raccolte nella prima decade di settembre. Dopo un decorso regolare delle fermentazioni, i vini in parte sono stati affinati in carati di legno fino a poco prima del tiraggio avvenuto nella seconda metà di maggio 2005. Poco più di un migliaio di bottiglie della Riserva Aquila Reale 2004 sono state mantenute per 228 mesi in affinamento sur lies fino alla sboccatura.

TIRAGGIO

19-05-2005

SBOCCATURA

2024

PERMANENZA SUI LIEVITI

228 MESI

