

# 1673 MILLESIMATO

TRENTODOC



Ottenuto dall'attenta selezione delle migliori uve Chardonnay e Pinot Nero, sapientemente vinificate e assemblate nel pieno rispetto del Metodo Classico, 1673 Millesimato Brut cattura e riflette con eleganza l'essenza del suo territorio d'origine.

Una cuvée ricca ed equilibrata che rappresenta la sintesi perfetta di innovazione e tradizione, tipica dell'arte spumantistica di Cesarini Sforza.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nel calice risplende il colore giallo paglierino tenue, impreziosito da delicati riflessi ramati e da un perlage fine e cremoso.

Le note fruttate e fragranti dello Chardonnay sono preludio a sentori complessi e avvolgenti, tipici del Pinot Nero. L'esordio al naso è caratterizzato da sentori di mela Golden e pesca bianca, seguite da sensazioni calde e setose di piccoli frutti maturi. Il lungo affinamento sui lieviti rivela delicate note di crosta di pane.

1673 Millesimato è complesso e strutturato, dal finale elegante e armonico, supportato da una piacevole acidità che eleva la lunghezza del sorso.

## VITIGNO

Chardonnay e Pinot Nero

## ZONA DI PRODUZIONE

Val di Cembra

## ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, sud-est; 500-600 m s.l.m.

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

franco-sabbioso, sciolto, ricco in porfido

## FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina, guyot

## DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ha

## VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve tra fine agosto e la prima decade di settembre. Successiva pressatura soffice delle uve, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, a cui segue un affinamento sulla feccia nobile per oltre 7 mesi. Successivamente avviene la rifermentazione in bottiglia. Dopo il tiraggio e la presa di spuma lo spumante riposa in bottiglia per 36 mesi sui propri lieviti, prima della sboccatura. Il rabbocco avviene con una piccola quantità di liqueur nella tipologia Brut.

## ALCOL

12,5% vol

