

CESARINI SFORZA

1673 NOIR NATURE

TRENTODOC

Solamente poche zone al mondo hanno la capacità di produrre uve adatte alla realizzazione di una base spumante. È infatti necessario che le caratteristiche pedo-climatiche raggiungano alcuni, ma fondamentali equilibri che consentano all'uva di maturare mantenendo caratteristiche per nulla scontate. Acidità, freschezza, salinità, e una corretta maturazione con bassi accumuli zuccherini solo la base per la realizzazione di un progetto metodo classico. In questo contesto ancor più rara la possibilità di incrociare zone adatte alla produzione di metodo classico da uva Pinot nero. Ed è qui, che attraverso 1673 Noir, la Valle di Cembra dimostra tutta la sua capacità e vocazione. Un metodo classico fatto di solo Pinot nero e proposto nella versione non dosata per viverne l'essenza più pura, quella del Noir Nature appunto.

NOTE DEGUSTATIVE: Il 1673 Noir Nature divide la sua espressione tra eleganza e grinta. I profumi esprimono immediatamente sentori fruttati tipici dell'uva Pinot nero. Sensazioni maggiormente complesse, calde e speziate ne completano un bouquet dove si riconoscono piccola frutta rossa, pepe ed orzo. Sorreggiando il perlage delicato, ma fitto da completezza ad un palato profondo, graffiante. Ricco di persistenza il 1673 NN corre in profondità esaltandosi al massimo nella sua straordinaria componente salina.

ZONA DI PRODUZIONE: Alta valle di Cembra, TRENTO

VITIGNO: Pinot Nero (Pinot Noir)

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO: Guyot, pergola trentina

VIGNETI: Esposti a Sud-est; 500-600 m s.l.m. su terreno franco-sabbioso, sciolto, ricco in porfido

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte manualmente in piccoli contenitori nella prima decade di settembre e pressate intere nella *marmonier*. Le diverse selezioni di Pinot nero affinano sui propri lieviti ed in parte svolgono la fermentazione malolattica. In tarda primavera si realizza la cuvée, momento straordinariamente importante per qualità del metodo classico. Prima dell'estate con il tiraggio inizia il lungo percorso in bottiglia nel quale, oltre alla seconda fermentazione, i lieviti accompagneranno lo spumante per almeno 48 mesi verso il momento di sboccatura per poi riposare in cantina altri 3 mesi prima della commercializzazione.

RESA: 45 hl/ha (50% in mosto fiore)

ANALISI:

Alcol: 12,5% vol

Acidità: 6,50

Zuccheri: < 1

DOSAGGIO: Brut NATURE

AFFINAMENTO SUR LATTES: 48 mesi

