Cesarini Sforza presenta il 1673 Rosé millesimato Trentodoc

cesarini-sforza-1673-rose-bottiglia-38873302

Cesarini Sforza è sinonimo di nobili ed eleganti bollicine, ricercate per l'equilibrio di gusto e freschezza e ineguagliabili per lo stile che emana ogni bottiglia. Guidata da spirito pionieristico, Cesarini Sforza è stata una delle prime realtà spumantistiche a proporre un rosé ottenuto da uve di Pinot Nero in purezza: un'esplorazione tra i Blanc de Noirs che oggi si concretizza nel 1673 Rosé sotto il sigillo Trentodoc, i cui aromi non hanno rivali a qualsiasi latitudine. Le uve provengono da vigneti estremamente vocati situati lungo i docili pendii della Valle di Cembra esposti a Sud: piccoli appezzamenti selezionati dove questa aristocratica varietà sprigiona tutto il suo potenziale. I terreni sciolti di origine fluvio-glaciale, posti su una matrice porfirica con una tessitura prevalentemente sabbiosa, permettono la nascita di uve di grande personalità.

Vinificazione: intreccio di arte e vocazione
Per Cesarini Sforza produrre uno spumante con il sigillo Trentodoc è un'arte meticolosa e allo stesso tempo una vocazione. Le uve di Pinot Nero utilizzate per la produzione del 1673 millesimato Rosé vengono fatte macerare a freddo per circa una notte prima di destinarle alla pressatura. Durante questa delicata fase i pigmenti delle bucce si diffondono nel mosto, conferendo quel tipico e delicato colore rosa antico. In seguito avviene la pressatura con il torchio tradizionale, che permette di estrarre delicatamente il mosto, preservandone al tempo stesso tutto il patrimonio aromatico.

Setosità aristocratica
Se la sapidità e la fresca tensione richiamano i terreni porfirici, i profumi delicatamente fruttati e floreali accompagnano la mente tra i vigneti delle dolci colline in cui la brezza e il sole accarezzano i grappoli di Pinot Nero. Le piccolissime partite di Pinot Nero affinano sulle fecce fini fino alla primavera inoltrata. Dopo la presa di spuma lo spumante riposa in bottiglia sui propri lieviti per 60 lunghi mesi. Ciò dona al Metodo Classico 1673 Rosé un perlage finissimo e persistente, nonché un'incredibile raffinatezza e setosità in bocca. Sorprendono le note olfattive che regalano intensi sentori di frutti di bosco, seguite

da pienezza palatale accompagnata da freschi guizzi di rosa canina, ciliegia matura e marzapane.

Gli abbinamenti: versatilità in tavola

Le bollicine en rose di Cesarini Sforza ci conducono per mano verso eleganti e raffinati abbinamenti. D'altronde è difficile non lasciarsi sedurre dal 1673 Rosé, realizzato con una delle varietà più regali del mondo: sua maestà il Pinot Nero. Qual è dunque l'abbinamento consigliato per gustarlo al meglio? *"È più corretto parlare di abbinamenti, al plurale"*, afferma l'enologo **Andrea Buccella**, *"per le sue caratteristiche di complessità olfattiva e corposità il Trentodoc 1673 Rosé è indicato come abbinamento a tutto pasto, grazie alla versatilità con la quale questo spumante riesce a sostenere la struttura di preparazioni molto differenti. Con dei semplici ma profumati salumi trova grande sintonia sia gustativa che olfattiva e allo stesso tempo corpo e freschezza riescono a renderlo un grande compagno di primi piatti a base di carne e di funghi o saporite zuppe di pesce"*, suggerisce Buccella.