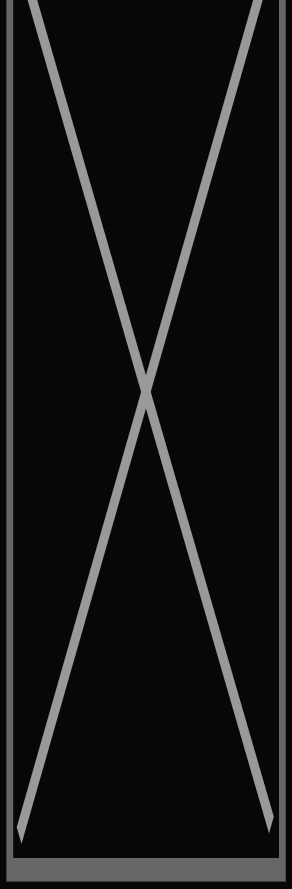
Cantina Cesarini Sforza partecipa a Best Wine Stars 2021

cesarini-sforza-cantina-dca45c9e

Forza, dinamicità e l’inconfondibile eleganza dello Chardonnay. Ecco la Riserva della linea 1673, uno dei simboli dell’azienda trentina. I terreni ricchi di porfido e l’altitudine dei vigneti delle zone collinari della Val di Cembra, dove nascono le uve che danno origine agli spumanti Cesarini Sforza, sono i due ingredienti fondamentali che conferiscono ai Metodo Classico di questa storica realtà trentina, nata nel 1974 e punto di riferimento della produzione spumantistica italiana, originalità ed eleganza. Peculiarità ben interpretate da uno dei tre spumanti che fanno parte della linea 1673, il TrentoDoc 1673 Riserva 2012 Extra Brut.

“L’ambiente è determinante nel caratterizzare il profilo organolettico di questo vino, i terreni sabbiosi e ricchi di porfido ne esaltano la sapidità mentre l’escursione termica tra giorno e notte e la giusta insolazione arricchiscono questo spumante di delicati profumi floreali” spiega **Andrea Buccella**, enologo dell’azienda con sede a Trento.



Il TrentoDoc 1673 Riserva 2012 Extra Brut è un blanc de blancs ottenuto da sole uve Chardonnay raccolte manualmente nella prima decade di settembre. Dopo una pressatura soffice e la successiva fermentazione in acciaio inox, il vino affina almeno sei mesi prima di passare in bottiglia per la seconda fermentazione. Qui riposa per 70 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

“Questa Riserva può essere considerata uno degli ambasciatori dell’arte spumantistica di Cesarini Sforza, grazie alla ricerca di un stile armonico ed equilibrato e al tempo stesso ben sostenuto da una struttura fresca e incisiva” continua Buccella. Il TrentoDoc 1673 Riserva 2012 Extra Brut si contraddistingue grazie ad un perfetto connubio tra profumi minerali, delicatamente fruttati e floreali, che introducono un sorso fresco, dotato di un perlage molto fine e un finale sapido, molto caratteristico, e che ben richiama le note percepite al naso. A tavola il TrentoDoc 1673 Riserva 2012 Extra Brut può rappresentare un valido compagno sin dall’aperitivo o dall’antipasto, ma svela tutte le sue doti gastronomiche soprattutto con primi piatti, dai risotti alle paste, o con pesci dotati di carni grasse, grazie alla sua dinamicità e freschezza gustativa.Fine al naso e ricco al palato, rappresenta uno dei migliori risultati che il Trentino vitivinicolo ha da offrire.

L’Azienda Cesarini Sforza sarà presente alla prossima edizione italiana dell’evento degustativo “Best Wine Stars” che si terrà il 26 e 27 giugno a Milano presso Palazzo del Ghiaccio.