

Aquila Reale

RISERVA

TRENTODOC

Dal 1734 nel Maso Sette fontane si coltivano uve di altissimo pregio. Qui lo Chardonnay, ammirando le montagne Dolomitiche del Brenta, raggiunge caratteristiche uniche, con un equilibrio e una personalità che pochi vigneti riescono ad ottenere. Struttura ed eleganza, potenza e finezza. Caratteristiche in grado di esaltarsi appieno attraverso un percorso, quello del metodo classico, lungo e paziente, dove dettagli e sfumature assumono grande importanza. Il connubio tra il sito di coltivazione, la vocazionalità del vitigno e l'esperienza e la competenza dei viticoltori –3 generazioni della stessa famiglia – rendono unico il risultato. Da questo terroir nasce l'Aquila Reale, il Cru di Cesarini Sforza.

NOTE DEGUSTATIVE: Il colore dorato è la miglior premessa a profumi complessi ed eleganti. La dolcezza degli aromi ricorda la frutta candita che accompagna sentori ancor più rari ed intensi. Il palato è senz'altro ricco, ma sorprendentemente profondo e salato. Uno spumante di grande personalità, affascinante ed elegante con un'anima nobile.

ZONA DI PRODUZIONE: Maso Sette Fontane, Valle dell'Adige, TRENTO

VITIGNO: Chardonnay

VIGNETI: Il Maso Sette Fontane si trova in Valle dell'Adige a pochi passi dalla Valle di Cembra in Trentino, in ripiano su leggero versante esposto ad ovest a 500 m s.l.m. Il terreno è detritico, leggermente calcareo, non molto profondo, franco sabbioso, ben drenato, allevato a pergola semplice trentina. La densità di impianto si aggira sui 4500 ceppi /ha. Il vigneto è a conduzione biologica.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte manualmente in piccoli contenitori nella prima decade di settembre e pressate intere. Solamente il 50% del mosto è selezionato per la Riserva Aquila Reale e riposa in cantina a contatto con le proprie fecce in piccoli contenitori di rovere francese. In questo periodo gran parte del vino svolge la fermentazione malolattica. In tarda primavera si realizza la cuvée che riposerà fino all'estate in attesa del tiraggio. Saranno poi i giorni, i mesi e gli anni a compiere quel miracolo evolutivo di sentori, aromi e sensazioni che con una rispettosa sboccatura e i successivi 6 mesi di attesa prima della messa sul mercato si esalteranno nel bicchiere.

RESA: 35 hl/ha (50% in mosto fiore)

ANALISI:

Alcool: 12,5 % vol

Acidità: 7,25

Zuccheri: 4 g/l

DOSAGGIO: Brut

AFFINAMENTO SUR LATTES: 90 mesi

