



1673 NOIR NATURE

TRENTODOC



Solamente poche zone al mondo possiedono le caratteristiche pedoclimatiche necessarie per la coltivazione di uve destinate alla creazione di una base spumante. In questo contesto, è ancor più rara la possibilità di incrociare zone idonee alla realizzazione di un Metodo Classico da uve Pinot Nero in purezza.

Cesarini Sforza testimonia la sua vocazione spumantistica e il potenziale della Valle di Cembra con 1673 Noir Nature, un Metodo Classico realizzato esclusivamente con uve Pinot Nero e proposto nella versione non dosata per viverne l'essenza più pura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

1673 Noir Nature divide la sua espressione tra eleganza e grinta. L'esordio al naso è caratterizzato da immediati sentori fruttati, tipici del Pinot Nero. Il bouquet di piccola frutta rossa, pepe e orzo si evolve successivamente in sensazioni più complesse, calde e speziate che completano lo spettro olfattivo. L'ingresso in bocca è caratterizzato da un'elegante cremosità e da una lunga e sapida persistenza. Il perlage fine e delicato completa il sorso profondo e graffiante.

VITIGNO
Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE
Val di Cembra

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA
Sud-est; 500-600 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Terreno franco-sabbioso, sciolto, ricco in porfido

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, pergola trentina

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

VINIFICAZIONE
Le uve vengono raccolte manualmente in piccoli contenitori tra fine agosto e la prima decade di settembre e pressate intere nel torchio marmonier. Le diverse selezioni di Pinot Nero affinano sui propri lieviti e, in parte, svolgono la fermentazione malolattica. In tarda primavera si realizza la cuvée, momento cruciale che determina le caratteristiche dello spumante Metodo Classico. Dopo il mese di giugno, il tiraggio segna l'inizio del lungo percorso in bottiglia nel quale, oltre alla seconda fermentazione, i lieviti accompagneranno lo spumante per 48 mesi. L'assenza di liqueur di dosaggio durante la sboccatura mantiene inalterati il profilo e l'anima di questo Trentodoc, che può così esprimere in modo autentico il suo territorio di origine.

ALCOL
12,5% vol