

CESARINI SFORZA SPUMANTI: NUOVO NATO

TRIDENTUM RISERVA EXTRA BRUT
 PRODOTTO RAFFINATO CHE HA
 GIÀ CONQUISTATO I CONSENSI DEI
 DEGUSTATORI A VINITALY

“Prerogativa era rappresentare il Territorio dal quale proviene, l’alta collina e la montagna contraddistinto da una viticoltura talvolta complessa ma sempre affascinante ...” così commenta **Giorgia Brugnara** responsabile enologico, l’ultimo nato in Cesarini Sforza.

Tridentum Riserva Extra Brut è innanzi tutto TRENTO-DOC un emblema che raccoglie tradizione ma sempre più è invece interprete di modernità rappresentando il top della produzione spumantistica italiana, un Metodo Classico quindi che ben esprime la lunga tradizione trentina in questo campo.

Siamo in Trentino in particolare in **Valle di Cembra**, uno dei territori più affascinanti e maggiormente vocati alla spumantistica mentre la selezione dei vigneti individuati per questo progetto, sono frutto di quella **zonazione** compiuta alla fine degli anni ‘80 da La Vis su oltre 2000 ha. di territorio trentino e che ha promosso una rivoluzione colturale divenuta simbolo dell’innalzamento qualitativo dell’area.

I vigneti selezionati – rigorosamente allevati a Chardonnay – si trovano tutti al di sopra dei 500 mt. e sono oggetto di cure meticolose da parte di viticoltori di grande esperienza che di questa Riserva hanno fatto la propria missione.

“Riserva significa oltre 48 mesi di permanenza sui lieviti – continua Giorgia – e ben ricordo le aspettative e i sogni che abbiamo riposto allora con i tecnici e i viticoltori, su questo importante progetto che incarna l’eccellenza di una linea (Tridentum) che già ha dato grandi soddisfazioni all’azienda. Questo Extra Brut propone una combinazione ben riuscita tra armonia ed eleganza con perlage fine e persistente. Impersona veramente quello che siamo, **gente schietta e con personalità** – termina Giorgia – che ritroviamo in questa riserva 2004 con

freschezza e mineralità”

Verranno prodotte questo primo anno 30mila bottiglie con un dosaggio di 4,5 gr/l. Grande raffinatezza e longevità completano il suo profilo. Una nuova sfida per il mercato che intanto già conquista gli appassionati.



FIOCCO AZZURRO IN CANTINA D'ISERA



il direttore Fausto Camprostrini con il PR Bruno Vaccari

UN NUOVO BIANCO FIRMATO DALLA CANTINA LAGARINA: SI TRATTA DEL TRENTO DOC GEWÜRZTRAMINER

La gamma di etichette di **Cantina d’Isera** si arricchisce. È stato lanciato da qualche settimana, infatti, un nuovo bianco firmato dalla cantina lagarina: si tratta del Trentino Doc Gewürztraminer. Un **prodotto fresco e beverino**, prodotto con leggera macerazione a freddo seguita da pressatura soffice delle uve e vinificazione a temperatura controllata. Il colore è giallo paglierino carico, il profumo è caratteristicamente aromatico, piacevolmente composto con sentori di rosa e salvia, il gusto secco, leggero e leggermente acidulo.

Particolarmente adatto come aperitivo, il nuovo Trentino Doc Gewürztraminer di Cantina d’Isera si unisce idealmente anche a delicati piatti di pesce o crostacei e pietanze aromatiche e dolci.

Cantina d’Isera è una delle realtà vinicole più storiche del Trentino, nata nel 1907, quando il Trentino ancora sottostava all’Impero Asburgico, per volontà dei viticoltori della zona, la **Cantina d’Isera** raccoglieva già allora le uve pregiate delle **colline basaltiche** di Isera, prime fra tutte quelle di Marzemino. Oggi oltre 200 soci, su una superficie di 230 ettari, conferiscono ad ogni vendemmia mediamente 25mila quintali di uve scelte e pregiate. “Il buon vino nasce in campagna”: questa una delle massime alle quali la **Cantina d’Isera** si attiene fermamente.

Dalla scelta dei nuovi impianti sino al controllo sistematico dell’intero ciclo vegetativo, tutto è seguito e controllato rigorosamente, al fine di ottenere una produzione viticola sana e di alta qualità. Il monito “La qualità non accetta compromessi” rappresenta per la **Cantina d’Isera** un imperativo, un impegno nei confronti del consumatore e la garanzia di poter assaporare, apprezzare e amare i vini creati dalla passione dell’uomo e dalla generosità della collina di Isera.

