

*Spumante FOR<sub>4</sub>NERI*  
**RISERVA 2016**  
*60 mesi di affinamento sui lieviti*



Lo Spumante FOR<sub>4</sub>NERI Riserva nasce da una cuveé delle migliori base spumante di uve Chardonnay scelte in base alla loro specifica collocazione geografica in termini di esposizione, altitudine e caratteristiche del terreno.

Le condizioni climatiche della Valle di Cembra permettono l'ottenimento di uve che, al momento della vendemmia, presentano un perfetto equilibrio tra maturazione zuccherina, sapidità ed acidità delle basi.

*VIGNETI:* Caséle (Cembra)

*FORME DI ALLEVAMENTO:* pergola trentina, gujot

*VITIGNI:* Chardonnay 100 %

*PRODUZIONE UVA:* 80 q.li/ha

*FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:* spremitura soffice seguita da una fermentazione lenta a 15-17° in acciaio. La sboccatura è effettuata dopo almeno 60 mesi di permanenza sui lieviti

*COLORE:* giallo paglierino dorato, con perlage fine e persistente

*PROFUMO:* elegante ed intrigante, con note fruttate e di fiori bianchi

*GUSTO:* L'elevazione in legno e la lunga permanenza sui lieviti conferiscono a questa riserva una straordinaria complessità gustativa

*ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:* considerata la ricchezza gustativa è da ritenersi a pieno titolo un vino a tutto pasto

*TEMPERATURA DI SERVIZIO:* 10 °C

*Valle di Cembra, aspra e forte, dall'inconfondibile aspetto. Terreni coltivati a vite su audaci terrazzi che sembrano sfidare le leggi di gravità. Suggestivo alternarsi di docili colline e ripidi pendii in equilibrio sul torrente Avisio: un ambiente con il quale l'uomo si è confrontato con sacrificio e umiltà, e che ha coltivato fin dal tempo preromano dei Reti.*

*La Società Agricola Zanotelli si inserisce nella storia di questo territorio con impegno e spirito di innovazione per ottenere sempre il meglio dalla propria terra. Tutto il processo, coltivazione e raccolta, vinificazione e imbottigliamento, viene seguito direttamente da persone esperte e preparate della famiglia. Il rispetto delle preziose tradizioni garantisce la qualità dell'intera gamma di vini prodotti, dai classici alle nuove proposte.*