



Trento DOC For4neri Rosè

Lo Spumante Forneri Rosè nasce dalla selezione di vitigni di uve Pinot Nero e 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, acidità e aromaticità.

VITIGNI: Pinot Nero 80% e Chardonnay 20 %
VIGNETI: Pózza de Crós , Vac, Piagge (Cembra)
ALLEVAMENTO: pergola trentina e gujot tra 450 e 600 mt. Slm.

TERRENO: porfirico

PRODUZIONE UVA: 80 q.li/ha (disciplinare DOC 120 q.li/ha)

FERMENTAZIONE E CONSERVAZIONE: spremitura soffice seguita da una fermentazione lenta a 15 – 17°C. La sboccatura viene effettuata dopo almeno 30 mesi di permanenza sui lieviti

COLORE: rosa antico brillante

PROFUMO: Profumo intenso, elegante con note fruttate quali ribes e fragolina di bosco.

GUSTO: Al gusto è fresco e intenso e nel retrogusto piacevoli sentori di lievito

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Eccellente come aperitivo, si abbina perfettamente con moltissimi antipasti, e accompagna benissimo sia piatti a base di pesce che carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

FOR4NERI

Il nome di questo Trentodoc "For4neri" racchiude in sé il passato e il futuro dell'azienda Zanotelli, definendone lo stretto legame con il territorio e le sue tradizioni: Forneri è infatti il soprannome di questo ramo della famiglia Zanotelli, attribuitogli in seguito al possesso di un forno da pane di un trisavolo; l'aggiunta della cifra 4, ovvero Four in inglese, sta invece a richiamare i quattro cugini che ora sono alla guida dell'azienda, ovvero il futuro, fortemente radicato nei valori famigliari dei Forneri.

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.