



DEGUSTAZIONI

Trentino – Cesarini Sforza celebra la ventesima annata di Aquila Reale



di **Paolo Valente** pubblicato il 3 febbraio 2023

Aquila Reale è lo spumante al vertice della produzione di Cesarini Sforza, cantina trentina fondata nel 1974 da Lamberto Cesarini Sforza. Entrata nell'orbita del Gruppo Cavit nel 2019, la cantina gode di una importante autonomia che le consente di preservare la propria identità beneficiando comunque delle sinergie di un importante gruppo.

Le uve utilizzate per Aquila Reale provengono da un unico vigneto, quello del Maso Sette Fontane, a 450 metri di altitudine, all'inizio della val di Cembra, su suolo dolomitico e con orientamento Ovest.

Un vigneto di 3 ettari piantato una trentina di anni fa con sole uve Chardonnay. Aquila Reale, la cui produzione si attesta tra le 5 e le 7 mila bottiglie, così come lo conosciamo oggi nasce nel 2001.



Aquila Reale è un metodo classico, Trento DOC Riserva, che riposa sui lieviti per 100 mesi; attualmente l'annata sul mercato è la 2011 e a breve sarà presentata la 2012.

Per celebrare i 20 anni è stata organizzata una verticale di 10 annate del tutto particolare. Infatti tutti i differenti millesimi (dal 2001 al 2018) sono stati tutti sboccati ai primi di settembre 2022 e quindi la permanenza sui lieviti è sensibilmente diversa e passa dai 36 mesi della 2018 ai ben 243 mesi (ovvero oltre 20 anni) della 2001.

Abbiamo degustato:

Trento DOC Riserva Aquila Reale 2018

Tiraggio ottobre 2019 – 35 mesi sui lieviti.

Decisamente giovane e scattante, in equilibrio tra sapidità e acidità, mostra note di fragrante frutta e agrumi.

Trento DOC Riserva Aquila Reale 2015

Tiraggio agosto 2016 – 73 mesi sui lieviti.

Agrume candito per questo spumante prodotto in un'annata siccitosa. Note di minerale scuro, erbe amare e freschezza, ottima persistenza.



Trento DOC Riserva Aquila Reale 2013

Tiraggio luglio 2014 – 98 mesi sui lieviti.

Bolla finissima e persistente, intrigante. Elegante frutta matura a pasta bianca. La sapidità e la freschezza, anche determinata dalla lenta maturazione delle uve vendemmiate a inizio settembre, sostengono un'ottima persistenza.

Trento DOC Riserva Aquila Reale 2012

Tiraggio luglio 2013 – 103 mesi sui lieviti.

Le note di pasticceria si alternano a quelle della frutta a pasta bianca, una vena minerale e di erbe aromatiche completano l'olfatto. Perlage finissimo, bocca guidata dalla sapidità, diritto e verticale con note di fresco agrume.

Trento DOC Riserva Aquila Reale 2010

Tiraggio aprile 2011 – 137 mesi sui lieviti.

Naso opulento sulla frequenza delle scorze di agrume e della piccola pasticceria. La vendemmia è stata leggermente anticipata a causa del caldo estivo che comunque non ha influito sulla freschezza, cremosa, e sulla persistenza.

Trento DOC Riserva Aquila Reale 2009

Tiraggio ottobre 2010 – 146 mesi sui lieviti.

Un'altra annata equilibrata che ha portato nel vino freschezza, complessità ed eleganza. Un vino dalla vitalità eccezionale per nulla scalfita dalla lunghissima permanenza sui lieviti.



Trento DOC Riserva Aquila Reale 2007

Tiraggio novembre 2008 – 164 mesi sui lieviti.

Lo scorrere del tempo e lo stile di vinificazione, prevalentemente in legno (tecnica usata anche per i successivi vini), donano al calice sfumature dorate che si riflettono nei sentori di frutta a pasta gialla ben matura, in accenni balsamici e del passaggio in legno. L'acidità è ancora vibrante e la bollicina, ancora ben presente, è finissima.

Trento DOC Riserva Aquila Reale 2004

Tiraggio maggio 2005 – 188 mesi sui lieviti.

Inverno piovoso seguito da un andamento climatico nella norma. Frutta secca, mela annurca, fiori dolci, vaniglia e tanto altro in questo vino dalla grande complessità olfattiva. In bocca spicca la sapidità che dona lunghezza; un vino ancora giovane grazie alla decisa freschezza.

Trento DOC Riserva Aquila Reale 2003

Tiraggio settembre 2004 – 216 mesi sui lieviti.

Annata notoriamente particolarmente calda e quindi vendemmia anticipata. Paglierino nel colore, in controtendenza rispetto ai due vini precedenti, risulta complesso e raffinato al naso caratterizzato da note di frutta secca, tostature, accenni balsamici e di agrume candito con un accenno finale di resina. Fresco e morbido, pieno e sottile al palato. Affascinante.

Trento DOC Riserva Aquila Reale 2001 – in magnum

Tiraggio giugno 2002 – 243 mesi sui lieviti.

Dopo oltre 20 anni di sosta sui lieviti troviamo un prodotto in perfetta forma. L'olfatto è la sintesi

delle annate precedenti con toni di frutta e agrume, di accenni tostati e balsamici in un susseguirsi di sensazioni che si ritrovano al sorso, morbido e avvolgente, sostenuto dall'eccellente finezza dell'acidità.



<https://vinodabere.it/trentino-cesarini-sforza-celebra-la-ventesima-annata-di-aquila-reale/>