



DEGUSTAZIONI

Trentino – Le bollicine di Cesarini Sforza



di **Paolo Valente** pubblicato il 05 giugno 2022

Il Trentino, vuoi per il cambiamento climatico, vuoi per la bravura dei produttori, si sta sempre più affermando come zona vocata alla coltivazione di uve per la spumantizzazione. Anche se non proprio tutti i vigneti sono posti in quota, molti sono in collina, i suoi vini godono di una fresca nota di montagna che li caratterizza. Questo ha portato tante aziende ad investire in Trentino piantando vigneti sempre più in quota e cercando così di approfittare di condizioni climatiche più favorevoli.

Cesarini Sforza è invece presente sul territorio da numerosi decenni. I Cesarini Sforza infatti sono una famiglia nobile di origine parmense trasferitasi in Trentino un paio di secoli fa.

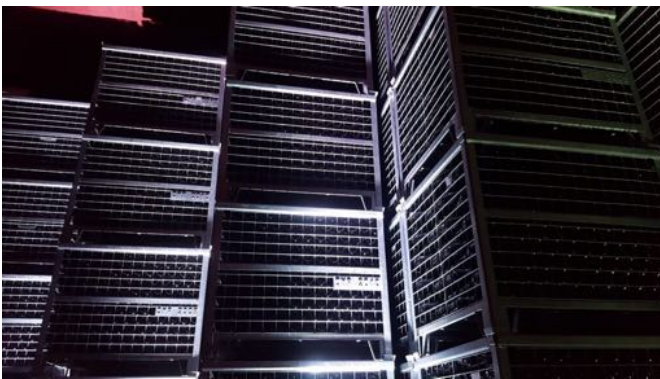
Diventano possidenti e negli svariati ettari di terreno di proprietà, la viticoltura gioca un ruolo importante. Ma, è solo nel 1974 che la parte vitivinicola prende forma autonoma con la costituzione della società che porta il nome della casata.

Per volontà di Lamberto Cesarini Sforza, che ne sovrintende direttamente le attività, inizia la spumantizzazione concentrandosi sui vigneti di maggiore qualità posti nella Valle di Cembra. Qui spira l'Ora del Garda, la brezza proveniente dal lago che rinfresca i vigneti e asciuga velocemente l'eventuale umidità della notte garantendo alle viti un sano sviluppo.

Nel 1976 nasce la prima bottiglia di **Metodo Classico** mentre nel 1986 nasce il vino simbolo dell'azienda: l'Aquila Reale, che si pone al vertice qualitativo della produzione.

Nel 2019 l'ultimo cambiamento nella compagine aziendale con l'entrata di Cesarini Sforza nell'orbita Cavit, Gruppo dal quale dipende pur mantenendo un certo grado di autonomia e indipendenza. Di contro la cantina può giovare delle competenze, delle sinergie e dei capitali di Cavit come ha già fatto per l'ammodernamento delle linee di produzione e di stoccaggio.

Oggi la cantina si avvale della collaborazione, in qualità di enologo e responsabile della produzione, di Andrea Buccella che nel 2020 ha raggiunto l'azienda trentina portando il suo bagaglio di esperienza franciacortina.



La degustazione

La produzione di Cesarini Sforza si sviluppa su differenti livelli in riferimento al mercato di commercializzazione. La linea **Le Premier** può contare su due referenze ed è dedicata alla GDO. Il **Brut**, da uve Chardonnay coltivate nella val di Cembra ha un residuo zuccherino intorno ai 6 grammi/litro così come il **Rosé**, che prevede una percentuale tra il 15% e il 20% di uve Pinot Nero.

Entrambi sono vini pensati per un più facile approccio nonostante i 24 mesi affinamento sui lieviti che ne determinano qualità e struttura.

La linea 1673 è dedicata all'Ho.Re.Ca. e si compone di tre referenze.

Il **Cesarini Sforza 1673 Noir Nature 2015** è realizzato con uve Pinot Nero vinificate in bianco provenienti dalla Valle di Cembra e coltivate ad un'altitudine tra i 500 e i 600 metri s.l.m. Riposa sui lieviti per almeno 48 mesi e non è dosato all'imbottigliamento per preservare al massimo le sue caratteristiche. Dal colore brillante impreziosito da persistenti bollicine, il naso mostra subito la forza e i sentori della varietà, dai piccoli frutti rossi alle delicate note di spezie. Il sorso è cremoso ma deciso. Persistente e sapido.

Il **Cesarini Sforza 1673 Rosé 2014**, come il precedente, è realizzato da uve Pinot nero in purezza anch'esse provenienti dalla Valle di Cembra. Rimane sui lieviti per oltre 60 mesi e presenta uno zucchero residuo di pochi grammi al litro. Il colore rosa antico è solcato da un fine perlage. I profumi sono delicati, eleganti e rimandano a quelli delle frutta rossa matura, note che si ripresentano anche al sorso insieme ad accenni speziati e di fiori. Setoso e sapido al palato, rivendica la pienezza del vitigno.



Il **Cesarini Sforza 1673 Riserva 2013** è realizzato con uve Chardonnay in purezza coltivate su sabbie porfidiache tra i 550 e i 670 metri s.l.m. in Valle di Cembra. Rimane sui lieviti per 60 mesi e ha un bassissimo dosaggio (solo 3 grammi/litro di zucchero residuo).

Qui è il territorio che prevale sul vitigno mettendone in evidenza la sapidità. Naso elegante e complesso giocato sulla delicatezza del frutto e del fiore. Pieno al palato e caratterizzato da un'ottima persistenza che ne fanno un vino che gode nell'abbinamento con piatti dalla buona struttura e aromaticità.

Il top di gamma è rappresentato dal **Cesarini Sforza Aquila Reale Riserva 2011**.

La bottiglia veste l'aquila di San Venceslao, divenuta blasone della famiglia e ripresa anche nello stemma della città di Trento. Le uve provengono dal Maso Sette Fontane a 500 metri s.l.m.. Dopo la vinificazione, il vino base riposa per 7 mesi sulle fecce, parte in legno e parte in acciaio. Dopo la seconda fermentazione evolve sui lieviti per 100 mesi. Chardonnay in purezza e residuo zuccherino a 2,5 grammi/litro.

Un vino dal grande volume con un finale lunghissimo. Apre all'olfatto con note di frutta matura e pasticceria, prosegue al palato in perfetto equilibrio tra freschezza, con rimandi di agrume, e struttura; persistente ed elegante. Un vino per le grandi occasioni.



<https://vinodabere.it/trentino-le-bollicine-di-cesarini-sforza/>