



DEGUSTAZIONE

Trentino – Cesarini Sforza e la Pinacoteca Ambrosiana



di **Paolo Valente** pubblicato il 13 luglio 2023

A volte, vino e arte si incrociano su strade imprevedibili, lontane nel tempo. La casata degli Sforza è il fil rouge che lega, ancor oggi, due realtà tanto diverse tra loro. Da una parte la Pinacoteca Ambrosiana di Milano e dall'altra una cantina trentina.

La **Pinacoteca Ambrosiana** nasce nel 1618 come esposizione aperta al pubblico della collezione privata del Cardinale e Arcivescovo di Milano Federico Borromeo. Nel 1609, sempre il Borromeo, aveva già dato vita alla Biblioteca Ambrosiana, una della prime ad aprire le proprie porte a chiunque intendesse studiare i testi in essa contenuti.

Tra questi fa ancora oggi bella mostra il Codice Atlantico di Leonardo le cui pagine sono esposte a rotazione nella sede storica nella biblioteca. Leonardo visse parecchi anni a Milano, sotto il casato

degli Sforza, e ne rimase affascinato. Qui il grande genio disegnò, dipinse e progettò numerose opere e divenne Ingegnere Ducale di Ludovico Sforza, detto il Moro. I suoi legami con Milano furono così profondi che, quando verrà seppellito in Francia, il notaio annoterà che lì giaceva il corpo di Leonardo, artista “milanese”.



La tenuta vitivinicola trentina **Cesarini Sforza** discende da una casata, di cui porta il nome, trasferitasi in Trentino due secoli fa, proveniente da Parma dove alcuni esponenti erano membri del governo del Ducato. Anche in terra trentina il loro potere rimase preminente tanto da vedere un membro della famiglia nominato Podestà di Trento.

Da ricchi possidenti che erano, tra le loro proprietà erano annoverati anche diversi vigneti dai quali ricavano pregiati vini. Le generazioni si susseguono e le terre arrivarono così a Lamberto Cesarini Sforza che nel 1974 fonda, insieme ad alcuni amici, la cantina che porta appunto il nome del prestigioso casato.

Per Lamberto, l'obiettivo fu, fin da subito, quello di produrre eccellenti spumanti concentrandosi sui vitigni Chardonnay e Pinot Nero. È del 1976 il primo spumante metodo classico a cui seguì, nel 1985, il Rosé prodotto con uve Pinot Nero. Il 1986 fu l'anno della prima Riserva Aquila Reale Brut da uve Chardonnay in purezza, coltivate in vigneti ad altitudini superiori ai 500 metri, spumante vigoroso e di grande complessità, prodotto in tiratura limitata (abbiamo già raccontato di una prestigiosa verticale: [leggi l'articolo](#))



Oggi ci concentriamo sulla linea 1673 che rende omaggio alla casata dei Cesarini Sforza e alla data della sua fondazione; tre spumanti metodo classico Trento DOC che esprimono le potenzialità del territorio e il savoir-faire della cantina.

Trento DOC 1673 Riserva 2015

Uve Chardonnay in purezza coltivate in Val di Cembra tra i 550 e i 670 metri di altezza.

Il vino base riposa sulle fecce fini per 6 mesi in acciaio, seguono 70 mesi di sosta sui lieviti in bottiglia. 2,5 grammi/litro di zucchero residuo.

Profondità e lunghezza caratterizzano il sorso, insieme a delicate note fruttate e floreali. La bollicina, fitta e fine, accompagna, in perfetta armonia, la sapidità.



Trento DOC 1673 Noir Nature 2017

Pinot Nero in purezza, vigneti della Val di Cembra tra i 500 e i 600 metri.

Le diverse parcelle affinano separatamente sui propri lieviti e solo alcune svolgono la fermentazione malolattica. 48 mesi di riposo sui lieviti dopo la presa di spuma. Non dosato.

Dalla piccola frutta rossa ad accenni tostati, dai fiori alle spezie: il bouquet olfattivo ci predispone all'assaggio. La cremosità della bollicina, che avvolge il palato, accompagna la sapidità in una lunga e piacevole persistenza.



Trento DOC 1673 Rosé 2015

100% Pinot Nero, uve della Val di Cembra coltivate tra i 450 e i 600 metri di quota.

Affinamento dei vini base sulle fecce fini per 8 mesi, 60 mesi sui lieviti. 3,5 grammi/litro di residuo zuccherino.

Il bel colore ramato anticipa i sentori di frutta rossa matura con accenni di tostature e di panificazione. Note di arancia rossa accompagnano l'assaggio, elegante e fine, che chiude con lunga persistenza su ritorni sapidi.



<https://vinodabere.it/trentino-cesarini-sforza-e-la-pinacoteca-ambrosiana/>