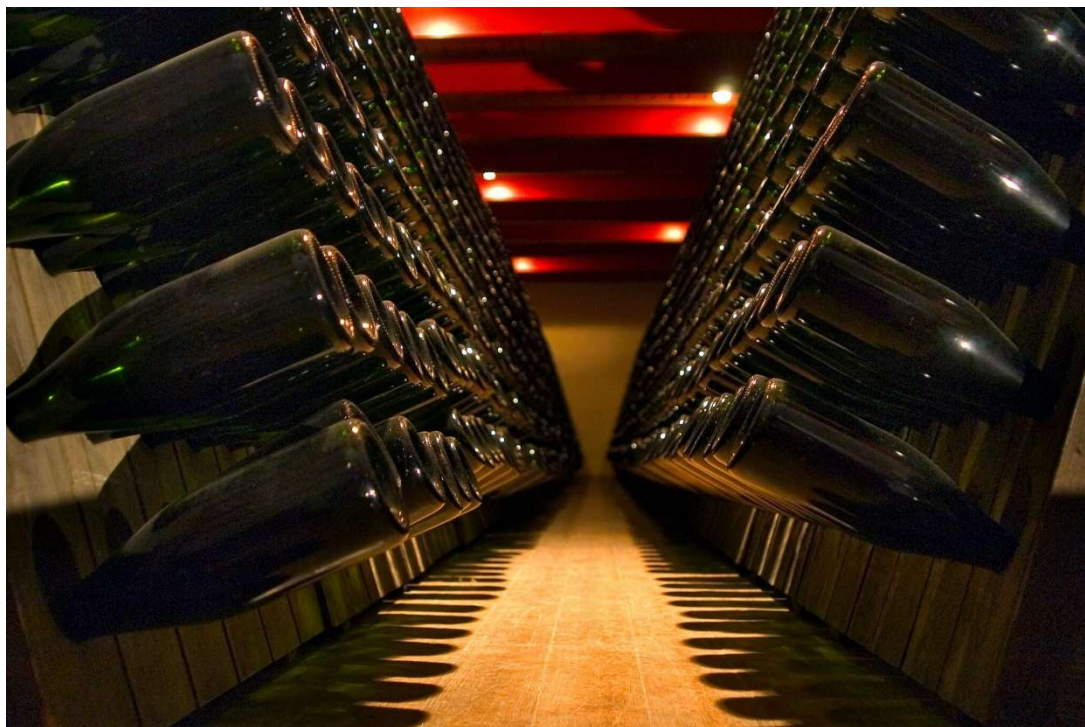




DEGUSTAZIONE

Trentino: Cesarini Sforza completa la linea 1673



di **Paolo Valente** pubblicato il 24 Luglio 2025

*La casa spumantistica trentina **Cesarini Sforza** nacque nel 1974 per volontà di Lamberto Cesarini Sforza e di un ristretto numero di amici imprenditori con l'ambizioso obiettivo di produrre spumanti di altissima qualità capaci di imporsi sia sulle tavole dei trentini, palati "educati" a riconoscere l'eccellenza delle bollicine, che sulla scena nazionale e internazionale e capaci di confrontarsi con etichette importanti.*

*Due anni più tardi, nel 1976, viene imbottigliato il primo **Metodo Classico** e nel 1986 la prima **Riserva Aquila Reale**.*



La storia recente di Cesarini Sforza è legata a doppio filo con la denominazione Trentodoc o Trento Doc. L'azienda ha infatti contribuito fortemente allo sviluppo della spumantizzazione in regione e alla nascita della denominazione che incarna l'unicità delle bollicine prodotte in Trentino.

Oggi, a poca distanza dal cinquantesimo anniversario dalla sua fondazione, la cantina trentina presenta una novità che completa la linea 1673 il cui nome rende omaggio alla casata dei Cesarini Sforza e alla data della sua fondazione.

*Alle versioni Noir Nature, Rosé e Riserva si aggiunge il **Millesimato**.*

Con queste quattro versioni, la linea 1673 offre una completa visione del mondo della bollicina di qualità secondo Cesarini Sforza.

Pinot Nero in purezza per il Rosé e il Nature, solo Chardonnay per la Riserva e insieme per il nuovo Millesimato.



*Tutte le uve provengono dalla **Valle di Cembra**, un luogo meraviglioso, un susseguirsi di ripide colline magnificamente terrazzate e vitate nelle quali l'occhio si perde e lo spirito si ritempra. Tra queste colline, che si trovano poco a nord di Trento sul versante orografico sinistro dell'Adige, la ventilazione è assicurata dal vento che spira dalla valle dei Laghi; i terreni sono sabbiosi di matrice porfirica e la coltivazione della vite è prevalentemente a pergola trentina.*

Alla raccolta delle uve, effettuata manualmente, segue un'accurata selezione dei grappoli; la pressatura soffice delle uve non diraspate avviene con l'utilizzo del celebre torchio Marmonier e una decantazione statica dei mosti precede la fase di prima fermentazione.

L'enologo Andrea Buccella, responsabile della produzione, presenta il prodotto che va a completare la gamma: il millesimato.



Trento Doc 1673 Millesimato 2020

Chardonnay e Pinot Nero

Vigneti della Val di Cembra posti tra i 500 e i 600 metri di altitudine con esposizione sud, sud-est, 36 mesi sui lieviti.

Dal calice color giallo paglierino con accenni ramati emerge un perlage fine e numeroso. L'olfatto associa le espressioni tipiche dei due vitigni: da una parte i frutti a pasta bianca e dall'altra quelli piccoli rossi e neri; a completare accenni di tostature e di crosta di pane. Il sorso è pieno e avvolgente, il perlage si fa cremoso e la freschezza supporta la lunga persistenza.

Gli altri prodotti della linea 1673



Trento Doc 1673 Noir Nature

Pinot Nero 100%

Vigneti della Val di Cembra posti tra i 500 e i 600 metri di altitudine con esposizione sud-est, 48 mesi sui lieviti.

Perlage fine e numeroso nel calice che sprigiona sentori di piccoli frutti neri tipici del varietale, si aggiungono sentori speziati e lievi tostature. Sapido al palato, dalla buona persistenza e dall'ottima cremosità della bollicina che riempie senza affaticare il palato.



Trento Doc 1673 Riserva

Chardonnay 100%

Vigneti della Val di Cembra posti tra i 550 e i 640 metri di altitudine con esposizione sud, sud-est, 70 mesi sui lieviti.

Un vino dalla forte personalità che è caratterizzato da un profilo olfattivo complesso e armonioso che spazia tra la frutta e le note di pasticceria, tra gli agrumi e sensazioni floreali. Ricco e profondo anche al sorso nel quale la mineralità accompagna la cremosità della bollicina nella lunga persistenza.



Trento Doc 1673 Rosé

Pinot Nero 100%

Vigneti della Val di Cembra posti tra i 450 e i 600 metri di altitudine con esposizione sud, sud-ovest, 60 mesi sui lieviti.

Elegante color rosa ramato con perlage fitto e sottile, piccoli frutti di bosco emergono al naso insieme a note di panificazione. Il palato, di buona struttura, si arricchisce di sentori di frutta rossa che accompagna la buona freschezza e sapidità. Lunga la persistenza che chiude con una nota dolcemente agrumata.



<https://vinodabere.it/trentino-cesarini-sforza-completa-la-linea-1673/>