

## Spumante FOR<sub>4</sub>NERI Nature



Lo Spumante FOR<sub>4</sub>NERI Nature nasce da una cuveé delle migliori base spumante di uve 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, sapidità ed acidità delle basi.

**VIGNETI:** Caséle (Cembra)

**FORME DI ALLEVAMENTO:** pergola trentina, gujot

**VITIGNI:** Chardonnay 100 %

**PRODUZIONE UVA:** 90 q.li/ha

**FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:** spremitura soffice seguita da una fermentazione lenta a 15-17° in acciaio. In fase di sboccatura, effettuata dopo almeno 36 mesi di permanenza sui lieviti, il rabbocco viene effettuato con lo stesso vino, senza l'aggiunta di zuccheri

**COLORE:** giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente

**PROFUMO:** elegante, con note fruttate di mela golden e di fiori bianchi

**GUSTO:** molto secco, fresco e strutturato, agrumato, elegante con finale persistente

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** è ottimo per importante aperitivo, ma considerate le caratteristiche peculiari è da ritenersi a pieno titolo un vino a tutto pasto, in particolare pesce e crostacei.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 °C

*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.*