

FOR₄NERI

RISERVA EXTRA BRUT

DENOMINAZIONE: Trento D.O.C.

VITIGNI: Chardonnay

VIGNETI: Cancòr (Cembra)

TERRENO: Suoli porfirici di origine vulcanica a tessitura franco-sabbiosa con elevato contenuto di scheletro e ottimo drenaggio. La bassa fertilità naturale e la matrice minerale favoriscono equilibrio vegeto-produttivo, maturazioni graduali e vini caratterizzati da freschezza, sapidità e mineralità.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola trentina e Guyot tra 450 e 600 m s.l.m.

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: Pressatura soffice delle uve, seguita da una lenta fermentazione a 15-17 °C in acciaio. Metà del vino prosegue il proprio affinamento in legno, apportando maggiore profondità e complessità. La sboccatura avviene dopo almeno 60 mesi di affinamento sui lieviti.

ALCOOL: 12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Giallo paglierino dorato con perlage fine e persistente. Profumo elegante ed intrigante con note fruttate e di fiori bianchi. L'elevazione in legno e la lunga permanenza sui lieviti conferiscono a questa riserva una straordinaria complessità gustativa.

A TAVOLA: Servire a 8°C.

Considerata la ricchezza gustativa è da ritenersi a pieno titolo un vino a tutto pasto.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2016

Il nome di questo Trento DOC "For₄neri" racchiude in sé il passato e il futuro dell'azienda Zanotelli definendo lo stretto legame con il territorio e le sue tradizioni: Forneri è infatti il soprannome di questo ramo della famiglia, attributogli in seguito al possesso di un forno da pane di un trisavolo; l'aggiunta della cifra 4, ovvero "Four" in inglese, sta invece a richiamare i quattro cugini che ora sono alla guida dell'azienda, ovvero il futuro, fortemente radicato nei valori familiari dei Forneri.



"FOR₄NERI" RISERVA TRENTO D.O.C.