



## ***Trento DOC Forneri Brut***

Lo Spumante Forneri Brut nasce dalla selezione di vitigni di sole 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, acidità e aromaticità.

VITIGNI: Chardonnay in purezza

VIGNETI: Caséle, Piagge (Cembra), Piazzòle (Lona Lases)

ALLEVAMENTO: pergola trentina e gujot tra 450 e 600 metri s.l.m.

TERRENO: porfirico

PRODUZIONE UVA: 90 q.li/ha (disciplinare DOC 150 q.li/ha)

FERMENTAZIONE E CONSERVAZIONE:

spremitura soffice seguita da una fermentazione lenta a 15 – 17°C. La sboccatura viene effettuata dopo almeno 36 mesi di permanenza sui lieviti  
COLORE: giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente

PROFUMO: elegante, con note fruttate di mela golden; ricorda nettamente lo Chardonnay

GUSTO: molto secco, fresco e strutturato, nel finale ha buona persistenza

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

## ***FOR4NERI***

*Il nome di questo Trentodoc "For4neri" racchiude in sé il passato e il futuro dell'azienda Zanotelli, definendone lo stretto legame con il territorio e le sue tradizioni: Forneri è infatti il soprannome di questo ramo della famiglia Zanotelli, attribuitogli 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 famigliari dei Forneri.*

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.