

# Cesarini Sforza

Due secoli or sono i Cesarini Sforza si trasferiscono da Parma nell'allora Principato Vescovile di Trento, dove assumono come Podestà la guida della città; come tutte le nobili casate dell'epoca possiedono e coltivano vigneti di gran pregio. Raccogliendo questa antica eredità, un gruppo di imprenditori del settore vitivinicolo trentino fonda, nel 1974, la Cesarini Sforza che subito trova una collocazione prestigiosa nel mercato degli spumanti. Nel 2001 l'azienda viene acquisita dal Gruppo La-Vis che apporta competenza vitivinicola e garanzia di una materia prima certificata. Le uve Chardonnay e Pinot Nero per i vini-base spumante provengono dalle aree che attenti studi di zonazione hanno individuato come le più vocate; si tratta dei vigneti Trentini delle Colline Avisiane, tra Lavis e Giovo nella Valle dell'Adige e della porzione della Valle di Cembra collocata tra i 350 e i 700 metri d'altitudine, che conferiscono agli spumanti Cesarini Sforza un perlage dalla freschezza, dall'eleganza e dal bouquet eccezionali.

**G**li spumanti Cesarini Sforza sono strettamente legati al Trentino: un territorio dal grande retaggio storico e dalla vocazione unica per l'ottenimento di grandi uve da destinare alla produzione di spumanti di qualità. Qualità Alta, quella di Cesarini Sforza: le uve provengono esclusivamente dalla zona classica per lo spumante TRENTODOC Metodo Classico, collocata - caso esemplare nella grande spumantistica italiana - fra i 350 e i 700 metri sul livello del mare, nelle condizioni di localizzazione e di esposizione ideali per garantire freschezza ed eleganza alle sue produzioni. Il vigneto da cui l'azienda ottiene le uve per produrre i vini base è quello identificato dal progetto di zonazione viticola, realizzato da LaVis in collaborazione con l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Tale progetto ha dimostrato scientificamente che per le uve ba-

se spumante la zona di produzione è determinante; e uno dei fattori chiave per l'esaltazione della qualità è la quota altimetrica dei vigneti.

Cesarini Sforza è uno dei maggiori produttori italiani di spumanti Metodo Classico, secondo i dettami introdotti in Trentino circa un secolo fa. Il vino base diventa spumante solo dopo una lentissima rifermentazione in bottiglia, nel buio di cantine fresche e silenziose, dove è oggetto di cure costanti nel corso di lunghi anni. La professionalità dei cantinieri e il susseguirsi di fondamentali operazioni permettono la nascita dei grandi spumanti Cesarini Sforza TRENTODOC Metodo Classico.

Un'unica e straordinaria qualità, unita a un processo di lavorazione sintesi dell'esperienza della Casa, è anche quella



*La Cuvée Brut TRENTODOC Metodo Classico Cesarini Sforza.*

condotta molto lentamente, a bassa temperatura, in piccole cuve close dove i lieviti cedono i loro tipici, differenti profumi. La nuova cuvée viene quindi assemblata secondo percentuali sapientemente studiate. L'imbottigliamento e un lungo affinamento in cantina permettono agli spumanti Cesarini Sforza di raggiungere la piena armonia di profumi e il raffinatissimo bouquet che li contraddistinguono.

I successi e i prestigiosi riconoscimenti ottenuti dagli spumanti Cesarini Sforza, tra cui spiccano quelli dell'Aquila Reale, testimoniano i valori riconosciuti all'interno filiera del prodotto: dal progetto in campagna, interpretato sempre con straordinaria passione dai Soci, a quello enologico, dove staff enologici di prim'ordine sono ormai abituati a coccolare queste selezioni per renderle in grado di esprimere al massimo tutto il lavoro che incarnano.

## L'AZIENDA IN CIFRE

<b>Produzione</b>	Spumanti Metodo Classico TRENTODOC (55%) Spumanti Metodo Charmat "Cesarini Sforza" (45%)
<b>Capacità produttiva</b>	2 milioni di bottiglie di spumante l'anno
<b>Q.tà prodotte e vendute '09</b>	1,5 milioni di bottiglie
<b>Mercati</b>	88% Italia, 12% mercati esteri (principalmente Germania, Regno Unito, Nord Europa, Stati Uniti, Giappone)
<b>Distribuzione</b>	per l'Italia: F.lli Rinaldi Importatori per l'estero: Ethica Export Department

## I PUNTI DI FORZA

- "Qualità Alta"
- grande specializzazione sia nel Metodo Classico, sia nel Metodo Charmat
- elevata competenza vitivinicola e garanzia di una materia prima certificata apportate dal Gruppo La-Vis

## IL MANAGEMENT

**Presidente**  
Roberto Giacomoni  
**Amministratore Delegato**  
Fausto Peratoner  
**Responsabile Sviluppo**  
Patrick Taufer  
**Enologo e Responsabile Qualità**  
Giorgia Brugnara

## LA SEDE

Cesarini Sforza Spumanti Spa  
Via Stella, 9  
38123 Trento  
Tel. 0461 382200  
Fax 0461 382222  
www.cesarinisforza.com  
info@cesarinisforza.com



*Cesarini Sforza: un'immagine della cantina.*

