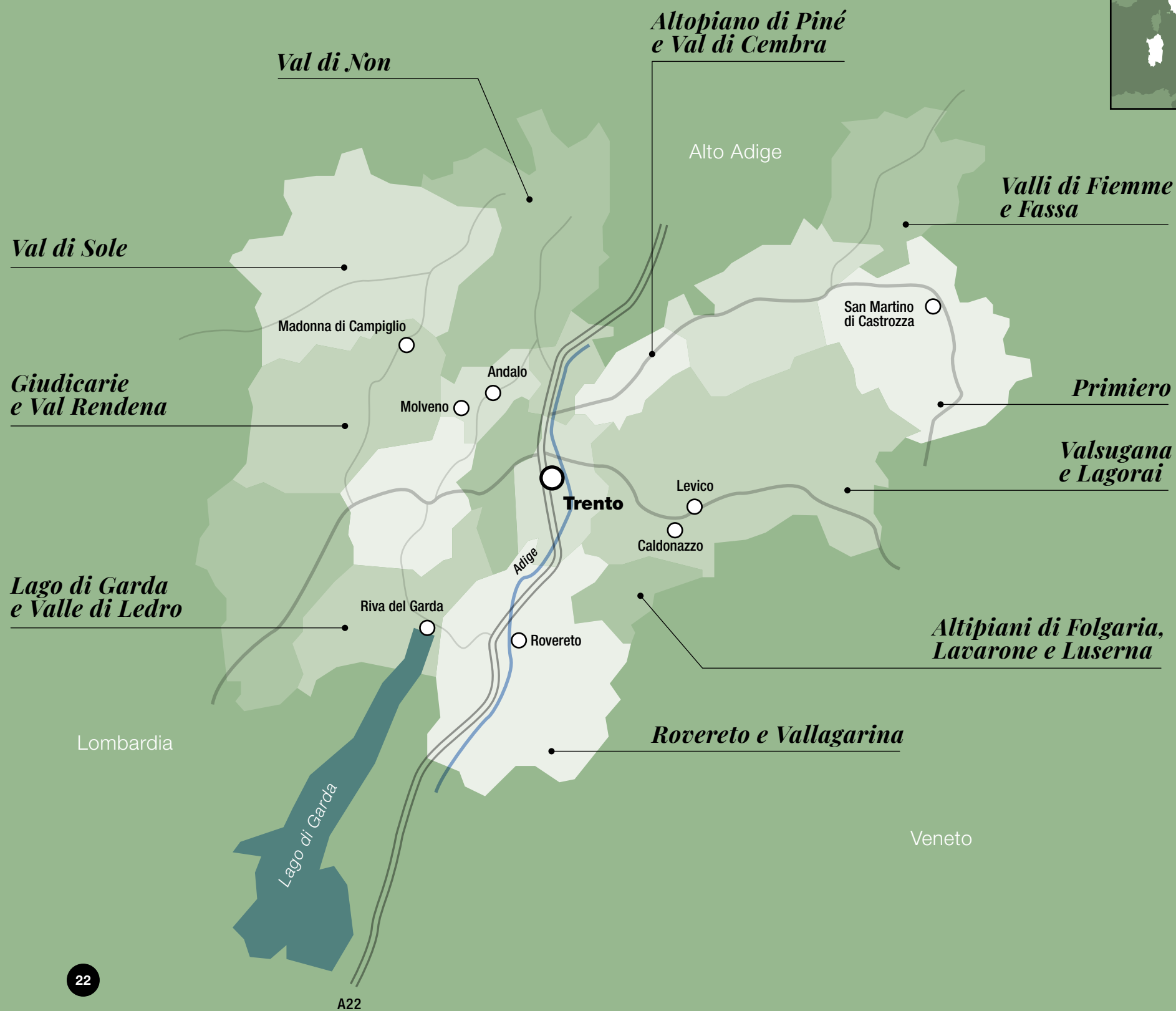




Valle di Cembra

TRENTINO

La Valle di Cembra è un territorio terrazzato di montagna sorretto da oltre settecento chilometri di muretti a secco per un totale di circa trecento ettari di coltivazioni, uno spettacolo creato dall'uomo per ammorbidire le pendenze e favorire l'agricoltura nonché il sostentamento di una comunità contadina.

Oggi infiniti terrazzamenti vitati disposti tra i duecento e gli ottocento metri di altezza, si innalzano a picco sul torrente Avisio e sono emblema della faticosa agricoltura di montagna, un vero e proprio giardino enologico che ha fruttato il riconoscimento di "Paesaggio Rurale Storico d'Italia".

La Valle di Cembra ha un legame con la vite che si perde nella notte dei tempi ed è per la storia la culla della viticoltura trentina, come testimonia il ritrovamento della Situla, un vaso vinario di origine retiche pre-romane ritrovato proprio nelle campagne di Cembra.

Il suo aspetto aspro e suggestivo ha ispirato numerosi acquarelli del più importante interprete del rinascimento tedesco, il pittore Albrecht Dürer, di passaggio in questi luoghi durante il suo viaggio in Italia nel 1494.



Lona Ester

Cembra Lisignago (Trento)

Lona Ester è un'azienda agricola a conduzione familiare che lavora dal 1860 gli impervi pendii della Valle di Cembra, dove oltre settecento chilometri di muretti a secco sostengono oggi circa trecento ettari di vigneti. Oggi guidata da un gruppo di giovani, che rappresentano l'ultima generazione della famiglia, l'azienda sta organizzando una mirata serie di interventi di ristrutturazione e rinnovamento produttivo. Qui, su terreni coltivati a vite su audaci terrazzi, che quasi sembrano sfidare le leggi di gravità, si trovano i vigneti della famiglia, tra un suggestivo paesaggio che vede l'alternanza di dolci colline e ripidi pendii. Un ambiente estremo, con il quale la cantina trentina si è confrontata con sacrificio e umiltà, riuscendo a produrre delle etichette uniche, dal sapore e dai profumi inconfondibili. 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.



Blanc de Blancs Extra Brut Mill.

100% chardonnay

Di colore giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente. Al naso si esprime con sentori di agrumi e note fruttate di mela golden. Al palato è fresco, sapido e di spiccata mineralità. Ottimo per aperitivo, ma considerate le caratteristiche peculiari, è da ritenersi a pieno titolo un vino a tutto pasto.

*Maturazione su fecce 40 mesi.
Dosaggio 3 gr/lt.*



Rosé Nature Millesimato

80% pinot nero
20% chardonnay

Di colore rosa antico brillante. Il naso è intenso ed elegante, dominato da note di piccoli frutti rossi di bosco e fresche note balsamiche. All'assaggio è ricco e vivace con finale di notevole persistenza, segnato da delicati sentori di lievito. Eccellente come aperitivo, si abbina perfettamente con molti antipasti e accompagna sia piatti di pesce che carni bianche.

*Maturazione su fecce 30 mesi.
Dosaggio 2 gr/lt.*



Pinot Nero

100% pinot nero

Il Pinot Nero in Valle di Cembra trova il suo habitat ideale in quanto predilige terreni di collina asciutti e non eccessivamente ricchi. Invecchia in barriques per 10 mesi e si affina in bottiglia per ulteriori 6 mesi. Il colore è rosso rubino brillante. All'olfatto esprime un bouquet di piccoli frutti a bacca rossa, sentori di erbe officinali, sfumature balsamiche e speziate. Al palato è di medio corpo, con una tessitura tannica sottile, un frutto ancora croccante ed una chiusura piacevolmente fresca.



Lagrein

100% lagrein

Il Lagrein è un vitigno le cui origini si perdono nel Medioevo. Introdotto in Trentino dalla vicina provincia di Bolzano dove già nel XVII secolo i Padri Benedettini lo coltivavano e vinificavano. Questo vitigno trova il suo habitat ideale nelle zone collinari ricche di sassi e quindi ben drenate. Fermentazione in acciaio inox ed affinamento in barriques di 4°-5° passaggio per circa un anno, in bottiglia per 6 mesi. Di colore rosso rubino intenso. Il bouquet è ampio, speziato, con sentori di frutta rossa matura. Al palato è vinoso e armonico, con una tessitura delicata e un tannino raffinato che danno al Lagrein una pienezza assai accattivante, facendone un vino molto pieno e vellutato al palato.



Müller Thurgau

100% müller thurgau

Incrocio a frutto bianco messo a punto nel 1883 da Hermann Müller fra le varietà di Riesling renano e Chasselas. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Fruttato, gradevolmente aromatico con sentori di salvia, pesca e mela golden. Secco, sapido e fresco, con una leggera vena acidula.



Kerner

100% kerner

Incrocio dell'uva a bacca bianca Riesling e dell'uva a bacca rossa Schiava. Fu messo a punto nel 1929 nella stazione sperimentale di Weinsberg in Germania. Il clima fresco e le forti escursioni tra il giorno e la notte delle colline della Valle di Cembra donano a questo vitigno una carica di profumi aromatici e seducenti. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Gradevolmente aromatico con complessi sentori fruttati quali pesca gialla, frutta tropicale, agrumi e fiori bianchi. Sapore deciso, ottima mineralità ed acidità.



Gewürztraminer

100% gewürztraminer

Il Gewürztraminer o Traminer aromatico è il vino più aromatico prodotto dall'azienda. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Di colore giallo paglierino tendente al giallo oro con la maturazione. Fruttato, aromatico con sentori di rosa, spezie e frutti esotici. Sapore pieno, strutturato con leggero retrogusto di mandorla. Al palato l'ingresso è morbido, ritornano gli aromi esotici con un perfetto equilibrio fresco sapido.