

ZANOTELLI



LA STORIA

Zanotelli 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 700 ettari di vigneti. Un suggestivo contesto di viticoltura di montagna. Oggi la cantina è guidata da un affiatato e ambizioso team familiare che intende proseguire l'opera di valorizzazione enoica della Valle di Cembra. La famiglia Zanotelli storicamente produceva vino Schiava (in tedesco Vernatsch), uva a bacca rossa allevata in modo massivo nell'intera Valle di Cembra sin dall'epoca napoleonica. Col tempo le nuove competenze acquisite hanno permesso di scoprire la grande vocazionalità che questo territorio poteva esprimere per vitigni più "moderni" soprattutto a bacca bianca.



LA CANTINA

La cantina Zanotelli si estende su circa 15 ettari di vigneti di proprietà, situati tra i 400 e i 900 metri di altitudine e impiantati su terrazzamenti sostenuti da muretti a secco, ricavati da terreni di matrice porfirica. Le proprietà si estendono tra altitudini comprese tra i 400 e 900 mt. slm, i cugini Zanotelli in maniera sostenibile coltivano e vinificano le uve con passione e competenza e curano la distribuzione dei propri vini sia sul mercato nazionale che internazionale. In questo territorio viticolo assai vocato, la tenuta alleva i tradizionali vitigni a bacca bianca di montagna, vale a dire Müller Thurgau, Gewürztraminer, Chardonnay, Pinot Grigio, Kerner, Riesling Renano, affiancati dalle varietà a bacca nera Lagrein, Schiava e Pinot Nero. Per le fasi di lavorazione e maturazione vengono adottate sia vasche di acciaio inox sia barrique di rovere, a seconda dell'etichetta in oggetto. Nelle etichette è poi raffigurata la "stropa", un rametto di salice tradizionalmente utilizzato nella legatura dei tralci di vite.





	NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE AFFINAMENTO
●	Müller Thurgau	Trentino DOC Superiore Valle di Cembra	100% Müller Thurgau	12,5%	Fermentazione in bianco in vasche di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio e successivamente in bottiglia.
●	Kerner	IGT Vigneti Delle Dolomiti	100% Kerner	12,5%	Fermentazione in bianco in vasche di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio e successivamente in bottiglia.
●	Riesling	Trentino DOC	100% Riesling	12,5%	Fermentazione in bianco in vasche di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio e successivamente lungo affinamento bottiglia.
●	Schiava	IGT Vigneti Delle Dolomiti	90% Schiava 10% Altri vitigni rossi	12,5%	Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio e successivamente in bottiglia.
●	Pinot Nero	Trentino DOC Superiore Valle di Cembra	100% Pinot Nero	12,5%	Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, affinamento in barrique di 4°-5° passaggio per circa 10 mesi, in bottiglia per 6 mesi.
●	Forneri Brut	Spumante Trento DOC	100% Chardonnay	12,5%	Spremitura soffice seguita da una fermentazione lenta a 15 – 17°C. La sboccatura viene effettuata dopo almeno 36 mesi di permanenza sui lieviti.
●	Forneri Brut	Spumante Trento DOC	80% Pinot Nero 20% Chardonnay	12,5%	Spremitura soffice seguita da una fermentazione lenta a 15 – 17°C. La sboccatura viene effettuata dopo almeno 30 mesi di permanenza sui lieviti.
●	Forneri Nature	Spumante Trento DOC	100% Chardonnay	12,5%	Spremitura soffice seguita da una fermentazione lenta a 15 – 17°C. La sboccatura viene effettuata dopo almeno 36 mesi di permanenza sui lieviti.