



CEMBRA▲
cantina di montagna

ZYMBRA VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

ZONA DI PRODUZIONE
Val di Cembra, Trentino

VITIGNI
Müller Thurgau, Chardonnay, Riesling Renano

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO
Guyot e pergola semplice trentina

VIGNETI
Esposizione sud, sud-ovest, sud-est
Altitudine 500-800 m s.l.m.
Terreno non molto profondo, spesso ricco di scheletro grossolano (scaglie di porfido), franco-sabbioso, di media fertilità, vigneti disposti in versanti terrazzati con pendenza che può raggiungere il 40%.

VINIFICAZIONE
Vendemmia manuale da metà settembre a inizio ottobre
In cantina pressatura soffice, fermentazione e affinamento in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e una minima parte in piccole botti di rovere francese per circa 18 mesi. Dopo l'assemblaggio segue un ulteriore riposo di minimo 18 mesi in bottiglia.

Alcol 13 % vol.
Acidità 7,00 g/l
Zuccheri 2,0 g/l

RESA
50 hl/ha

Zymbra è il risultato di uno sguardo attento sulla montagna: una cuvée bianca che celebra l'identità della Val di Cembra. Dai 500 metri dello Chardonnay agli 800 del Müller Thurgau, passando per i 600 del Riesling, l'altitudine si fa strumento di espressione di una viticoltura consapevole.

Un vino che fonde rigore e intuizione per un racconto del territorio essenziale e contemporaneo.

Di un giallo dorato brillante, rivela al naso un bouquet complesso dove note esotiche e tropicali si uniscono a profumi di frutta matura di montagna. Il sorso si distingue per la spiccata salinità minerale, firma autentica del luogo d'origine, avvolta in una finezza intramontabile.