



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 450-800 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 24 mesi. Dopo l'assemblaggio segue un ulteriore riposo di 18 mesi in bottiglia.

Alcol 13 % vol.
Acidità 7,20 g/l
Zuccheri 2,8 g/l

RESA
50 hl/ha

POTENZIALE INVECCHIAMENTO
oltre 15 anni

Zymbra racchiude i vitigni più identitari della Valle di Cembra: Müller Thurgau, Riesling e Chardonnay.

Questo blend eroico incarna l'essenza della Valle e nasce dai vigneti di montagna più vocati (dai 450-500 metri per lo Chardonnay, ai 500-600 per il Riesling, fino agli 800 per il Müller Thurgau).

Al fine di esaltare le caratteristiche intrinseche delle varietà e dare voce all'anima del territorio, Zymbra viene vinificato in serbatoi di acciaio inox e, per una piccola parte, in botti di rovere francese.

Fiero e autentico, Zymbra sfida i limiti del tempo e della natura. Un racconto di innata resilienza e impavida eleganza al palato.

Nel calice risplende il colore giallo dorato brillante, al naso il bouquet si rivela incredibilmente ricco e complesso: note esotiche e tropicali si uniscono a profumi di frutta matura di montagna. Al palato risaltano la straordinaria salinità – rappresentativa del territorio di origine - l'innata finezza e un'eleganza senza tempo.