

Val di Cembra | Buona pure la vendemmia 2020

Il "Vigna delle Forche" del 2018 top Müller Thurgau al Concorso



VAL DI CEMBRA - Medaglia d'Oro per il Vigna delle Forche 2018 al "Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau 2020". Un premio a un vino che in ogni annata dimostra nuove sfaccettature ed esprime la sua personalità unica. Cembra Cantina di Montagna affonda i propri valori nell'autenticità del territorio e nell'indissolubile legame con i propri conferitori. A fine settembre, sul tetto della viticoltura eroica trentina, si è conclusa la vendemmia delle uve Müller Thurgau a Vigna delle Forche: cru identitario della valle di 1,5 ettari situato a 872 metri s.l.m. dove da generazioni la famiglia Piffer culla questo Müller Thurgau d'altura. Quella della Val di Cembra, è una viticoltura eroica: i terreni scoscesi e le pendenze che spesso superano il 40% obbligano i viticoltori a svolgere manualmente tutte le operazioni in vigna, con tempi di lavorazione che superano le 900/1.000 ore per ettaro. Sono loro che ogni giorno quando le prime luci dell'alba fanno capolino dalle creste montuose, realizzano i desideri di una viticoltura esigente per conferire a Cembra Cantina di Montagna uve sane e di qualità.

«L'annata appena trascorsa si è caratterizzata per un'estate con temperature lievemente al di sotto della media degli ultimi anni - afferma Ezio Dallagiaco, direttore tecnico di Cembra Cantina di Montagna -. Nonostante le piogge estive abbondanti, le uve in Valle di Cembra a fine agosto si presentavano sane e con un ottimo grado zuccherino. Condizioni queste, che lasciavano ben sperare per la vendemmia imminente». L'obiettivo dello staff tecnico in cantina è quello di dare voce all'unicità del territorio.