



CESCONI

BLAUWAL BRUT METODO CLASSICO

Da uve Chardonnay

Le uve provengono dai vigneti della collina di Pressano siti in località Garli ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m. con esposizione Ovest e Sud-Ovest.

Le viti sono allevate a pergola con una densità di circa 4000 piante ad ettaro ed un'età media di 30 anni. La resa in vigna è di 100 q/ha circa.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano preservandone l'integrità vengono sottoposte a pressatura soffice in assenza di ossigeno ottenendo una resa del 55%.

Il mosto così ottenuto fermenta in serbatoi di acciaio inox e barriques usate. Alla fermentazione segue la fermentazione malolattica e un affinamento sul lievito di 8 mesi. Al termine di questo periodo il vino dell'annata va a costituire assieme al vino di annate precedenti la cuvée destinata al tiraggio.

RIFERMENTAZIONE /MATURAZIONE

La rifermentazione avviene in bottiglia previa aggiunta di 24 g/l di zucchero che sviluppano una sovra-pressione di 6 atm. Dopo un affinamento a contatto dei lieviti di 40 mesi le bottiglie sono spostate sulle pupitres dove avviene il remuage che consiste nello spostamento nella zona del tappo del lievito che verrà poi eliminato con la sboccatura. Con quest'ultima operazione inoltre il tappo a corona viene sostituito dal tappo a fungo.

DOSAGGIO

Blauwal Brut subisce un rabbocco con il vino base di partenza aggiunto di una piccola quantità di zucchero di canna.

Formati disponibili: Bottiglia 0,75, Magnum 1,50

