



# CESCONI

## BLAUWAL RISERVA 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.

Le viti sono allevate a pergola con una densità di circa 4000 piante ad ettaro ed un'età media di 40 anni. La resa in vigna è di 80 q/ha circa.

### *VINIFICAZIONE*

Le uve raccolte a mano preservandone l'integrità vengono sottoposte a pressatura soffice in assenza di ossigeno ottenendo una resa che non supera il 50%.

Il mosto così ottenuto è travasato in barriques usate dove avvengono fermentazione alcolica e malolattica seguite da un periodo di affinamento sul lievito di 8 mesi. A questo punto il vino base viene preparato per il tirage rispettando le caratteristiche dell'annata.

### *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 60 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 viene rabboccato con lo stesso vino base di partenza .

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

