



CESCONI

CHARDONNAY

Le uve provengono dai vigneti vocati della collina di Pressano, ad un altitudine di circa 300 metri s.l.m. con esposizione ovest e sud ovest. I terreni sono mediamente profondi e dotati di buona fertilità.

Le viti sono allevate a guyot e a pergola con una densità rispettivamente di 7000 e 4000 piante a ettaro.

L'età media delle viti è di 30 anni circa.

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta a mano subisce una pressatura soffice in assenza di ossigeno, il mosto così ottenuto fermenta in barriques ed in botte grande di rovere e affina a contatto con i lieviti per nove mesi; l'uso oculato della botte permette

il pieno rispetto delle caratteristiche varietali e l'ottenimento di un vino elegante ed equilibrato.

L'imbottigliamento avviene normalmente alla fine dell'estate successiva alla vendemmia.

BOTTIGLIE PRODOTTE E RESE

La resa per ettaro è di circa 80 quintali d'uva. Vengono prodotte annualmente circa 15.000 bottiglie.

