



CESCONI

MORATEL

Da uve Merlot, Lagrein, Teroldego e Cabernet

Le uve Lagrein e Cabernet sono prodotte a Pressano, in un vigneto con leggera esposizione a ovest, dotato di terreni sciolti e profondi. Le altre uve provengono dai vocati vigneti del Pivier nella Valle dei Laghi; i terreni sono di origine morenica, con una consistente dotazione in limo ed argilla. L'effetto mitigante del Lago di Garda facilita la maturazione delle varietà rosse.

VIGNETI

Le viti sono allevate a guyot con una densità variabile dai 5500 agli 8.000 ceppi per ettaro ad accezione del Lagrein, coltivato a pergola doppia con 3.500 piante per ettaro. Le viti hanno un'età media di 25 anni.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano sono diraspate e gli acini lasciati interi fermentano in serbatoi di acciaio inox. La macerazione dura circa 10 giorni per Lagrein e Teroldego e circa 20 giorni per Merlot e Cabernet. Completata la macerazione il vino affina in barriques per circa 12 mesi al termine dei quali viene fatta la cuvée fra i diversi vini. Al fine di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche fruttate del vino le botti utilizzate sono esclusivamente usate.

Dopo l'imbottigliamento Moratel viene lasciato affinare per almeno sei mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

