



CESCONI

PIVIER

Da uve Merlot provenienti dal vigneto Pivier.

Il vigneto si trova nei pressi dell'abitato di Ceniga, nella Valle dei Laghi, ha giacitura piana con una leggera ondulazione collinare tipica dei terreni di origine morenica. I suoli sono caratterizzati da una forte dotazione in limo ed argilla; il clima per la vicinanza del Lago di Garda presenta connotati mediterranei.

Le viti sono allevate a guyot con una densità variabile dai 5.500 fino agli 8.000 ceppi ad ettaro.

VINIFICAZIONE

L'uva, frutto di una accurata selezione in vigneto, viene diraspata e gli acini selezionati su un banco di cernita sono messi a fermentare in un tino aperto di rovere. Dopo circa 30 giorni di macerazione si fa la svinatura. Il vino, così ottenuto, viene poi travasato in barriques, di 1° e 2° passaggio dove affina per almeno 12 mesi. Le singole barriques sono selezionate e travasate in legno grande dove il vino rimane ulteriori 6 mesi prima di essere imbottigliato. Dopo l'imbottigliamento Pivier affina in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

BOTTIGLIE PRODOTTE E RESE

Le resa media per il Merlot non supera i 50 q/ha. La produzione del Pivier è strettamente dipendente dall'andamento stagionale che condiziona l'ottimale maturazione dell'uva. Mediamente vengono prodotte 10.000 bottiglie all'anno.

