



# CESCONI

## PLETTER

*Da uve Lagrein in purezza*

Il termine Pletter indica nel nostro dialetto un tipo di roccia di origine sedimentaria (arenaria) da cui si sono originati parte dei nostri terreni; tale termine deriva dal tedesco Blätter e cioè foglie per la particolare conformazione a strati che questa roccia presenta.

Le uve provengono da un vigneto con leggera esposizione a ovest sito a Pressano, a 300 m s.l.m.

Terreni sciolti e profondi di antica origine contraddistinguono questo vigneto che si trova a pochi metri dalla nostra cantina.

Le viti hanno un'età media di 35 anni e sono allevate a pergola con una densità di 3.500 ceppi ad ettaro.

### VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano sono diraspate e la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox. Dopo 10 giorni, a fermentazione ultimata, si fa la svinatura. Il vino così ottenuto affina per i 12 mesi successivi in barriques di 3° e 4° passaggio. L'imbottigliamento avviene solitamente dopo 18 mesi dalla vendemmia. Pletter, una volta imbottigliato, affina per 6 mesi in cantina prima di essere commercializzato.

### BOTTIGLIE PRODOTTE E RESE

La produzione di questo vino è strettamente collegata all'andamento stagionale, Pletter infatti viene prodotto solo nelle annate che consentono la piena maturazione dell'uva.

Nelle annate favorevoli si producono fino a 10.000 bottiglie con una resa per ettaro di 70 quintali d'uva.

