



CESCONI

GEWÜRZTRAMINER

ZONA DI PRODUZIONE

Il Gewürztraminer è piantato nei vigneti della collina di Pressano con maggior pendenza dotati di buon drenaggio e con terreno meno profondo.

Le viti sono allevate a guyot con una densità variabile dai 5500 agli 8000 ceppi ad ettaro e hanno un'età media di 20 anni. L'esposizione dei vigneti è ovest e sud-ovest.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano sono pigiate e vengono macerate per circa 6-8 ore prima della pressatura.

La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox e il vino rimane successivamente a contatto dei lieviti fino alla primavera.

La fermentazione viene bloccata su una piccola parte del volume totale, al fine di preservare il leggero residuo zuccherino naturale. Il vino viene imbottigliato alla fine dell'estate successiva alla vendemmia e commercializzato in autunno.

RESE

La varietà Gewürztraminer è molto esigente in termini di terroir ed impone rese molto basse per il raggiungimento di un ottimale maturazione delle uve.

In questo vigneto si producono circa 50 q/Ha di uva.

