

BLAUWAL CUVÉE

100% CHARDONNAY



METODO CLASSICO TRENTO DOC



IN BREVE

Uve: Chardonnay 100%

Vigneto: diverse parcelle di vigneti a Pressano, pergole di oltre 30 anni.

Suolo: arenaria del Werfen con presenza di gesso e calcare.

Vinificazione: pressatura soffice con resa del 60%, fermentazione in acciaio e barrique usata, malolattica svolta.

Affinamento: almeno 40 mesi

Dosaggio: Extra Brut

Produzione annua: 30.000 bottiglie



CESCONI

È la cuvée aziendale, che nasce dall'assemblaggio dalle uve di diversi vigneti della collina di Pressano. La composizione di questo Blanc de Blancs prevede anche l'utilizzo di riserve di annate precedenti che apporta notevole complessità, senza tuttavia appesantire il vino. Solo dopo 40 mesi di affinamento sui lieviti la cuvée è pronta a lasciare la cantina. Manteniamo un dosaggio basso per preservare il più possibile le qualità organolettiche del vino di base.

VIGNETO

Le uve provengono da diversi vigneti della collina di Pressano ad un'altitudine variabile tra i 300 e i 500 m. Le viti sono allevate a pergola, il vigneto più giovane ha un'età di 30 anni. La resa in vigna è di circa 100 q/ha.

VINIFICAZIONE

Una prima selezione del frutto viene fatta al momento della raccolta, che è svolta manualmente preservando l'integrità delle uve. La pressatura è molto soffice e la resa non supera il 55%. Si ottiene un mosto molto limpido che riposa per qualche ora senza l'aggiunta di solforosa. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox e in parte in barriques usate.

Segue la fermentazione malolattica e un affinamento sul lievito di 8 mesi. Al termine di questo periodo viene fatto l'assemblaggio, la composizione delle diverse vinificazioni parcellari con i vini delle annate precedenti. La ricerca dell'armonia e del giusto equilibrio è un lavoro che può durare anche parecchi giorni.

TIRAGGIO E AFFINAMENTO

La rifermentazione avviene in bottiglia previa aggiunta di 24 g/l di zucchero che sviluppano una sovra-pressione di 6 atm. Dopo un affinamento a contatto dei lieviti di almeno 40 mesi inizia il remuage che termina con sboccatura delle bottiglie.

DOSAGGIO

Extra Brut con 3 g/l di residuo zuccherino. Il rabbocco viene fatto con lo stesso vino base di partenza.