

# PIVIER

MERLOT 



Le origini di questa varietà sono ben documentate nell'area di Bordeaux da dove, verso la fine del 1800 si è successivamente diffuso nel nord Italia. In Trentino ha trovato il suo habitat ideale e oggi occupa una superficie di 570 ettari pari al 6% del totale. Si tratta della seconda varietà a bacca rossa più coltivata in regione. Il desiderio di esprimere l'unicità delle uve provenienti dal vigneto Pivier ci ha convinti della necessità di vinificare questa parcella in purezza. Pivier viene prodotto solamente nelle annate migliori.

## ZONA DI PRODUZIONE

Si trova nei pressi dell'abitato di Ceniga, in Valle del Sarca. Il vigneto ha giacitura piana con una leggera ondulazione collinare. Unita al clima mediterraneo del Lago di Garda, la natura eterogenea dei terreni - di origine morenica con importanti apporti di argilla e limo - crea le condizioni ideali per il Merlot di esprimersi al meglio. Nei vini contribuisce alla formazione di tannini più fitti, alla colorazione dalle tonalità intense e scure, mantenendo allo stesso tempo un frutto sempre integro e fragrante e stabilità delle acidità. Le viti sono allevate a guyot con una densità variabile dai 5.500 fino agli 8.000 ceppi ad ettaro.

## IN BREVE

### RISERVA TRENTO DOC

**UVE** 100% Merlot

**VIGNETO** singola parcella nei pressi dell'abitato di Ceniga

**SUOLO** terreno di carattere morenico, ricco di argilla gialla e limo

**VINIFICAZIONE** fermentazione spontanea in tino di legno aperto, affinamento 12 mesi in barriques e 6 mesi in botte grande

**PRODUZIONE** 10.000 bottiglie a seconda dell'annata

### VINIFICAZIONE

L'uva, frutto di una accurata selezione in vigneto, viene diraspata e gli acini vengono sottoposti ad ulteriore selezione su un banco di cernita. Ad una macerazione a freddo che può durare qualche giorno segue la fermentazione spontanea in un tino aperto di rovere; questa fase (macerazione e fermentazione) si protrae per circa 30-60 giorni. Il vino, così ottenuto, viene travasato in barriques nuove ed in parte usate. Dopo un affinamento di almeno 12 mesi le singole barriques sono selezionate ed assemblate in botte grande dove il vino rimane per ulteriori 6 mesi. L'affinamento prosegue per un anno in bottiglia prima della sua commercializzazione.

**CESCONI SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE**

Via Marconi, 59 - 38015 Lavis frazione Pressano, Trento, Italy T: +39 0461 240355 E-Mail: [info@cesconi.it](mailto:info@cesconi.it) Sito: [www.cesconi.it](http://www.cesconi.it)