



CESCONI

www.cesconi.it



L'AZIENDA

La nostra è un'azienda familiare, con una grande tradizione viticola maturata sulle colline di Pressano e che affonda le proprie radici nella storia. Un percorso di continua crescita, basato sulla profonda conoscenza del nostro territorio e sull'attenzione quotidiana per le nostre vigne. Oggi i vigneti si estendono per una superficie di circa 23 ettari, suddivisi tra la zona di Pressano e la valle dei Laghi, e caratterizzati da profonde differenze di clima e suolo. Alla produzione complessiva di circa 150.000 bottiglie tra i vari vini, si accompagnano quella, limitatissima, di Olio Extra Vergine di Oliva.





IL TERRITORIO

Le nostre vigne si trovano in due zone profondamente diverse del Trentino, che riflettono nei vini la loro complessa unicità. Sulla collina di Pressano (300 m slm) i suoli, profondi e fertili, devono all'origine marina delle rocce una notevole dotazione minerale. Il clima continentale e le marcate escursioni termiche completano il quadro, per vini di evidente sapidità e lunghezza, grande struttura e longevità. Nella valle dei Laghi, il vento chiamato Ora del Garda mitiga le temperature. I terreni sciolti di origine alluvionale del vigneto Prabi ospitano le varietà a bacca bianca, mentre l'argilla nel suolo del Pivier, dona ai vini rossi tannini più fitti, tonalità di colore violacee e stabili, un frutto integro e fragrante.



KREUZER
NOSIOLA
PINOT GRIGIO
SAUVIGNON
MORATEL



PINOT GRIGIO

Vigneti delle Dolomiti igt

2023

Terreni profondi e fertili
di Pressano.
Pigiatura e macerazione di qualche ora
con decantazione naturale.
Fermentazione
in botte grande di rovere
e barriques usate,
e affinamento sui lieviti
per circa 10 mesi.



NOSIOLA

Vigneti delle Dolomiti igt

2023

Varietà autoctona
di grande longevità.
Vigneti di 30 anni a 500 m slm a confine
con il bosco di Pressano.
Macerazione parziale
per 4-5 giorni fino all'alzata del cappello,
pressatura e conclusione della
fermentazione
in acciaio e botte grande
di acacia.
Affina per 10 mesi.



KREUZER
NOSIOLA
PINOT GRIGIO
SAUVIGNON
MORATEL



SAUVIGNON

Vigneti delle Dolomiti igt

2023

Macerazione
a freddo e alzata di cappello,
conclusione della fermentazione
in acciaio e affinamento
di 8 mesi sui lieviti in legno



MORATEL

Vigneti delle Dolomiti igt

2021

Blend di Merlot Lagrein Teroldego e
Cabernet .
Fermentazione
in acciaio
con macerazione
di 10-20 giorni
sulle bucce.
Affinamento di 12 mesi
in barriques usate
e 6 mesi in bottiglia.





OLIVAR CUVÉE

Vigneti delle Dolomiti igt
2022

Le uve provengono dai vigneti di Pressano. L'altitudine è di circa 300 metri s.l.m., con un'esposizione ovest e sud-ovest. I terreni sono di medio impasto con buona profondità e fertilità. Chardonnay e Pinot Grigio sono allevati a guyot con una densità di circa 7000 piante a ettaro mentre il Pinot Bianco è allevato a pergola con densità di circa 4000 ceppi per ettaro. L'età media del vigneto è di circa 30 anni.

VINIFICAZIONE

Le diverse varietà hanno tempi di maturazione diversi che impongono raccolte separate. Le uve raccolte a mano, sono pigiate e macerate per qualche ora prima di venir pressate in assenza di ossigeno. Il mosto non subisce alcuna aggiunta e viene decantato per 12 ore prima di essere avviato alla fermentazione. Fermenta in botte grande di rovere ed in barriques dove sosta per dieci mesi circa; le diverse varietà vengono assemblate accuratamente dopo tale periodo e l'imbottigliamento cade solitamente dopo 18 mesi dalla vendemmia.



BLANC SAUVIGNON BLANC

Vigneti delle Dolomiti igt
2021

Le uve Sauvignon Blanc provengono dai vigneti di Pressano che circondano l'azienda. L'altitudine è di circa 300 metri s.l.m., con un'esposizione sud-ovest. I terreni sono di medio impasto con buona profondità e fertilità. Il vigneto a guyot del 1991 ha una densità di circa 6000 piante per ettaro.

VINIFICAZIONE

Per alzata di cappello. Le uve raccolte a mano vengono diraspate, gli acini interi e il mosto sostano in un contenitore di acciaio inox fino a quando l'anidride carbonica sviluppata dalla fermentazione spontanea non spinge verso l'alto la vinaccia formando il cappello. Da questo punto il mosto separato dalla vinaccia per mezzo di una pressatura soffice conclude la fermentazione e affina con il proprio lievito in barriques di 4°- 5° passaggio per circa 10 mesi prima di essere imbottigliato.



CRU
PIVIER
PLETTER
OLIVAR
BLANC



PIVIER MERLOT RISERVA Trentino doc 2019

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 a ettaro.

VINIFICAZIONE

L'uva, 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 sviniamo. Il vino, viene travasato in barriques, di 1° e 2° passaggio dove affina per almeno 12 mesi. La selezione delle migliori barriques viene unita in legno grande dove rimane altri 6 mesi prima di essere imbottigliato. Dopo l'imbottigliamento Pivier affina in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione.



PLETTER da uve LAGREIN

Vigneti delle Dolomiti igt
2022

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 65 anni e sono allevate a pergola con una densità di 3.500 ceppi a ettaro.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano sono diraspate e la fermentazione avviene in tulipani di cemento privo di armatura metallica. Dopo 15 giorni, a fermentazione ultimata, sviniamo e facciamo affinare per 11 mesi. L'imbottigliamento avviene solitamente dopo 18 mesi dalla vendemmia.



SELEZIONI

Dalla volontà di interpretare l'andamento stagionale al massimo nascono le nostre selezioni.

Vigneti e singole parcelle dal carattere profondo e definito, come quello dei vini che negli anni si sono svelati con costanza nelle bottiglie. L'assaggio e l'osservazione di terroir importanti, abbinati a rese ridotte e ulteriori selezioni in campo e in cantina, permettono di ottenere vini che siano autentica espressione del territorio e dell'annata



FRANC CABERNET FRANC RISERVA Trentino doc 2022

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 ceppi per ettaro. Le viti hanno un'età media di 25 anni

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano sono diraspate e la fermentazione avviene in tonneau. Dopo 10 giorni, a fermentazione ultimata, si fa la svinatura. Il vino così ottenuto affina per i 12 mesi successivi in tonneau da 600 litri e altri 10 in barrique. L'imbottigliamento avviene solitamente dopo almeno 24 mesi dalla vendemmia.

SELEZIONI
GARLI
PRIMIERE
FRANC



GARLI CHARDONNAY RISERVA Trentino doc 2020

Nel vigneto Garli, sulla collina a nord di Pressano, trovano dimora le nostre più vecchie vigne di Chardonnay.

Il werfen (arenaria) su cui sono a dimora le viti sono terreni sciolti e profondi di antica origine, circa 250 milioni di anni fa, e contraddistinguono questa parte di vigneto che si trova a poche centinaia di metri dalla nostra cantina.

Le viti hanno un'età media di 35 anni e sono allevate a giuot con una densità di 6000 ceppi a ettaro.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano e riselectate in cantina su banco di cernita vengono 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 10 mesi successivi in barriques tra il 1° e 4° passaggio. L'imbottigliamento avviene solitamente dopo 24 mesi dalla vendemmia..



PRIMIERE PINOT GRIGIO RISERVA Trentino doc 2021

Nel vigneto PRIMIERE, sulla collina a pochi metri dalla cantina trovano dimora le nostre più vecchie vigne a giuot di Pinot Grigio.

Il werfen (arenaria) su cui sono a dimora le viti sono terreni sciolti e profondi di antica origine, circa 250 milioni di anni fa, e insieme alla pendenza accentuata contraddistinguono questa parte di vigneto.

Le viti hanno un'età media di 25 anni e sono allevate a giuot con una densità di 7000 ceppi a ettaro.

VINIFICAZIONE

L'uva, frutto di una accurata selezione in vigneto, viene diraspata e gli acini selezionati su un banco di cernita rimangono a macerare per una notte in pressa. Dopo una decina di giorni in serbatoio di acciaio, a fermentazione ultimata, si fa la svinatura. Il vino così ottenuto affina per i 10 mesi successivi in barriques tra il 2° e 4° passaggio. L'imbottigliamento avviene solitamente dopo 24 mesi dalla vendemmia dopo un'ulteriore periodo di affinamento in massa.





SPUMANTI TRENTO DOC

Un Impegno Verso l'Eccellenza e il Futuro

Dopo l'introduzione dei principi della biodinamica, l'attenzione per il vigneto e il suo ecosistema è diventata la chiave per interpretare e valorizzare le unicità del nostro territorio. Questo percorso ci ha permesso di migliorare ulteriormente la qualità delle uve, dei vini e del nostro lavoro. Il nostro ruolo è quello di custodi: portiamo le uve dalla vigna alla bottiglia con metodi non invasivi ma efficaci, rispettando la natura e il suo equilibrio.

Nel 2003 abbiamo intrapreso il nostro progetto nel mondo delle bollicine di montagna. Lunghi affinamenti, sin dalla cuvée d'ingresso, e nessuna aggiunta di zuccheri residui se non quelli lasciati dalla naturale rifermentazione in bottiglia, per esaltare al meglio le potenzialità di un territorio vocato. Un territorio che ci offre la possibilità di puntare sempre più in alto, sia con le vigne che con la qualità dei nostri spumanti TRENTO D.O.C.

La balena blu, "Blauwal", rappresenta un progetto ambizioso, frutto di anni di studio e investimenti, che non ha ancora espresso tutto il suo potenziale ma che già ci regala grandi soddisfazioni. Un simbolo del nostro impegno per il futuro, che ci permette di brindare con fiducia, guardando avanti verso le nuove generazioni della famiglia.



BLAUWAL ROSE'

2020
EXTRA BRUT

100% PINOT NERO,
Resa del 55%
Fermentazione in barrique
esausta e successivo elevage
di 8 mesi sui lieviti dopo la
malolattica.
Affinamento sui lieviti in
bottiglia per 36 mesi.
Alla sboccatura viene
lasciato Extra Brut
rabboccato con lo stesso
vino base di partenza.



SPUMANTE TRENTO DOC
BLAUWAL CUVÉE
BLAUWAL NATURE
BLAUWAL ROSÉ



BLAUWAL CUVÉE

EXTRA BRUT

Cuvée di chardonnay, pinot bianco e pinot nero
5% di vini di riserva.

Resa del 55%

Fermentazione in botte usata e in parte in acciaio
8 mesi sui lieviti dopo la malolattica.

Affinamento sui lieviti in bottiglia per 36 mesi.

Alla sboccatura viene rabboccato con lo stesso vino

FORMATI



BLAUWAL CUVÉE

NATURE

Cuvée di chardonnay, pinot bianco e pinot nero.,
5% di vini di riserva.

Resa del 55%

Fermentazione in botte usata e in parte in acciaio
8 mesi sui lieviti dopo la malolattica.

Affinamento sui lieviti in bottiglia per 60 mesi.

Alla sboccatura viene lasciato Nature

Solo in formato 750 ml





DER BLAUWAL

La nostra idea di Riserva:
da 7 a 10 anni sui lieviti

DER BLAUWAL RISERVA

2016

EXTRA BRUT

Una vigna di Chardonnay di più di 40 anni allevata a pergola per una tiratura limitata di spumante Millesimato, per esprimere il massimo dell'annata. Espressioni sempre diverse ma accomunate da lunghezza, sapidità e finezza del perlage in versione Extra Brut.

Resa del 50%. Fermenta e affina in botti usate per 8 mesi sui lieviti. Dopo il tiraggio e l'affinamento sui lieviti in bottiglia per 84 mesi alla sboccatura viene rabboccato con lo stesso vino base di partenza.



DER BLAUWAL RISERVA

Affinamento Prolongato

2012

EXTRA BRUT

AP Der Blauwal Riserva dopo 120 mesi di affinamento sui lieviti e 18 di affinamento dopo il degorgement torna disponibile con questa sboccatura in tiratura limitata.



RARITÀ
CABERNET
COLLEZIONE

Avevamo da poco deciso di utilizzare solo le uve merlot per il Piver quando arrivò la **2008**.
La vendemmia perfetta per i **Cabernet**.
Erano 200 magnum,
Fatte a mano, dentro e fuori.
Fu una bella annata con il caldo giusto.
A ripensarci.



VERMOUTH
LYNX

..VERMOUTH..



Il nostro chardonnay, le erbe spontanee
delle nostre montagne e la grande tradizione
italiana del Vermouth.
Scopri il carattere del trentino nel tuo drink

*Our Chardonnay, spontaneous herbs collected
by hands on the dolomites and the long Italian
Vermouth tradition.
Discover the character of trentino in your drink*





Azienda Agricola Cesconi

Via Marconi, 39
38015 Pressano (TN)
tel. +39 0461 240 355
p.iva. 01603670223
info@cesconi.it
www.cesconi.it