

BLAUWAL ROSÉ

70% CHARDONNAY, 30% PINOT NERO
METODO CLASSICO TRENTO DOC



Blauwal rosé nasce dall'assemblaggio di un 70% di uve Chardonnay e 30% Pinot nero provenienti da vigneti posti a diverse altitudini sulla collina di Pressano. Metodo Classico non millesimato con un affinamento in bottiglia di 30 mesi.

VIGNETO

Le uve provengono dalle colline di Pressano collocati ad un'altitudine variabile tra i 250 e i 500 m. Il Pinot nero, il quale ha una maturazione più tardiva rispetto allo Chardonnay, cresce nei vigneti di fascia alta. I terreni, composti da arenarie compatte miste a strati gessosi contribuiscono a conferire nei vini piacevoli sensazioni di pienezza e sapidità di gusto. Le viti, allevate a pergola, hanno un'età media di circa 30 anni. La resa in vigna è di circa 100 q/ha.

VINIFICAZIONE

Le uve di Chardonnay e Pinot nero vengono vinificate separatamente. La pressatura a grappolo intero è molto soffice e la resa non supera mai il 60% per entrambe le varietà. La fermentazione alcolica inizia in serbatoi di acciaio inox e continua in barriques usate a cui segue un affinamento sui propri lieviti di 8 mesi. Al termine di questo periodo si procede alla creazione della cuvée assemblando finalmente le due basi di partenza.

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 30 mesi inizia il remuage che termina con la sboccatura delle bottiglie.

DOSAGGIO

Extra Brut con 3 g/l di residuo zuccherino. Il rabocco, come per tutti i nostri spumanti, viene fatto con lo stesso vino base di partenza. Manteniamo un dosaggio basso per preservare il più possibile le qualità organolettiche dei vini base.

IN BREVE

Uve: Chardonnay 70%, Pinot nero 30%

Vigneto: diverse parcelle di vigneti a Pressano, pergole con età media di 30 anni.

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

Vinificazione: pressatura soffice con resa del 55-60%, fermentazione in barrique usata, malolattica svolta.

Affinamento: 30 mesi

Dosaggio: Extra Brut

Produzione annua: 1500 bottiglie



CESCONI