



DER BLAUWAL

100% CHARDONNAY



METODO CLASSICO RISERVA TRENTO DOC

Der Blauwal è la nostra riserva metodo classico. Un solo vigneto, un singolo millesimo e un unico vitigno. Il tempo è un bene prezioso: ci vogliono almeno 84 mesi di sosta sui lieviti per trasferire la complessa storia dell'annata, l'identità del vigneto e le caratteristiche della varietà nel vino. È un extra brut con un dosaggio di circa 3 g/l. L'avvolgenza del gusto e la struttura sono merito dalla qualità delle uve che provengono da vecchie pergole e dalla maturità del frutto. Per evitare che questa complessità venga in qualche modo diluita il rabbocco finale, che segue la sboccatura, è fatto con lo stesso vino di partenza.

VIGNETO

Le uve provengono da un singolo vigneto della collina di Pressano sito in località Garli ad un' altitudine di circa 300 metri con esposizione nord-ovest. Le viti sono allevate a pergola e hanno un'età superiore ai 45 anni. La resa in vigna è di circa 80q/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 50%. Si ottiene un mosto molto limpido che riposa per qualche ora senza l'aggiunta di solforosa. Il mosto viene poi travasato in barrique usate dove avvengono fermentazione alcolica e malolattica seguite da un periodo di affinamento sui propri lieviti di 8 mesi.

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 con i lieviti di almeno 84 mesi inizia il remuage che termina con la sboccatura delle bottiglie.

DOSAGGIO

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

IN BREVE

Uve: Chardonnay 100%

Vigneto: singolo vigneto a Pressano, pergole di oltre 45 anni.

Suolo: arenaria del Werfen con presenza di gesso e calcare

Vinificazione: pressatura soffice con resa del 50%, fermentazione in barrique usata, malolattica svolta

Affinamento: almeno 84 mesi

Dosaggio: Extra Brut

Produzione: 6000 bottiglie



CESCONI