



OLIVAR

PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, CHARDONNAY



Vino dedicato ad un vigneto storicamente importante per la nostra famiglia. Così chiamato per la presenza di un albero di ulivo secolare che sovrasta i filari. Un documento di compravendita attesta il passaggio di proprietà dell'Olivar alla nostra famiglia ad inizio del 1800. Come si può intuire dalla simbiosi vigna-ulivo, il vigneto si trovava in una zona temperata e protetta dai venti freddi del nord. È sempre stato il primo vigneto a germogliare a primavera e quello che, nel corso degli decenni, ha dato costantemente i migliori risultati. Ad Olivar abbiamo intitolato il nostro vino bianco più prestigioso, un blend di tre diverse varietà.

VIGNETO

L'altitudine media dei vigneti è di circa 350 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 ad ettaro mentre il Pinot Bianco è allevato a pergola con densità di circa 4000 ceppi per ettaro. L'età media delle vigne è di circa 35 anni.

VINIFICAZIONE

Le diverse varietà hanno tempi di maturazione leggermente diversi che impongono raccolte e vinificazioni separate. Le uve raccolte a mano, sono pigiate e macerate per qualche ora prima di essere pressate in assenza di ossigeno. Il mosto non subisce alcuna aggiunta di solforosa 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 solamente dopo questo periodo di affinamento. La messa in commercio cade solitamente dopo due anni dalla vendemmia.

IN BREVE

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Uve: Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay

Vigneto: diverse parcelle a Pressano

Suolo: terreno mediamente sciolto composto da strati del Werfen di 260 milioni di anni dal tipico colore rossastro costituito da calcare e arenarie compatte

Vinificazione: fermentazione in botte grande e affinamento in barrique usate

Produzione annua: 10-15.000 bottiglie, a seconda delle annate



CESCONI