

BLANC

SAUVIGNON BLANC



Un pellegrino del mondo coltivato con successo in storiche e nuove regioni viticole, che ben si è adattato al clima del Trentino Alto Adige. Di origine bordolese, dall'incrocio con il Cabernet Franc, ha dato origine al Cabernet Sauvignon. E basterebbe già questo per collocarlo in cima alla piramide dei grandi vitigni internazionali. Il sapore intenso e facilmente accessibile con descrittori che tipicamente includono, l'uva spina, l'asparago e diversi descrittori "erbacei" (composti volatili noti come metossipirazine) ha catturato l'attenzione di molti consumatori. La nostra ricerca dell'autenticità di questa varietà ci ha portati a vinificare Blanc.

IN BREVE

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Uve: Sauvignon Blanc 100%

Vigneto: 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: macerazione carbonica di una settimana, fermentazione in acciaio e barrique usate, affinamento sui lieviti in barrique per 9 mesi

Produzione: prodotto solo nelle migliori annate, circa 3000 bottiglie

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da un vigneto piantato ad inizio degli anni 90, con una parte più recente piantata nel 2001. Si trova sopra la cantina a Pressano ad un'altezza di 350 m su terreni del Werfen di arenarie compatte. Le vigne sono allevate a Guyot con una densità di 7000 piante per ettaro e un'esposizione sud ovest.

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono lasciate a macerare per circa una settimana a chicco intero. I lieviti presenti sulle bucce favoriscono l'inizio della fermentazione spontanea. Dopo la pressatura il vino è trasferito in barrique usate dove termina la fermentazione. L'affinamento sui propri lieviti continua per 7 mesi, durante i quali vengono fatti periodici bâtonnages e qualche travaso. Il vino svolge completamente anche la fermentazione malolattica.



CESCONI