

PIVIER

MERLOT



Le origini di questa varietà sono ben documentate nell'area di Bordeaux da dove, verso la fine del 1800 si è successivamente diffuso nel nord Italia. In Trentino ha trovato il suo habitat ideale e oggi occupa una superficie di 570 ettari pari al 6% del totale. Si tratta della seconda varietà a bacca rossa più coltivata in regione. Il desiderio di esprimere l'unicità delle uve provenienti dal vigneto Pivier ci ha convinti della necessità di vinificare questa parcella in purezza. Pivier viene prodotto solamente nelle annate migliori.

ZONA DI PRODUZIONE

Si trova nei pressi dell'abitato di Ceniga, in Valle del Sarca. Il vigneto ha giacitura piana con una leggera ondulazione collinare. Unita al clima mediterraneo del Lago di Garda, la natura eterogenea dei terreni - di origine morenica con importanti apporti di argilla e limo - crea le condizioni ideali per il Merlot di esprimersi al meglio. Nei vini contribuisce alla formazione di tannini più fitti, alla colorazione dalle tonalità intense e scure, mantenendo allo stesso tempo la stabilità delle acidità e un frutto sempre integro e fragrante. Le viti sono allevate a guyot con una densità variabile dai 5.500 fino agli 8.000 ceppi ad ettaro.

VINIFICAZIONE

L'uva, frutto di una accurata selezione in vigneto, viene diraspata e gli acini vengono sottoposti ad ulteriore selezione su un banco di cernita. Ad una macerazione a freddo che può durare qualche giorno segue la fermentazione spontanea in un tino aperto di rovere; questa fase (macerazione e fermentazione) si protrae per circa 30-60 giorni. Il vino, così ottenuto, viene travasato in barriques nuove ed in parte usate. Dopo un affinamento di almeno 12 mesi le singole barriques sono selezionate ed assemblate in botte grande dove il vino rimane per ulteriori 6 mesi. L'affinamento prosegue per un anno in bottiglia prima della sua commercializzazione.

IN BREVE

IGT DELLE DOLOMITI

Uve: Merlot 100%

Vigneto: singola parcella nei pressi dell'abitato di Ceniga

Suolo: di carattere morenico ricco di argilla gialla e limo

Vinificazione: fermentazione spontanea in tino di legno aperto, affinamento di 12 mesi in barrique e ulteriori 6 mesi in botte grande

Produzione annua: 10000 bottiglie, a seconda delle annate



CESCONI