

# 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 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:** 5000 o 10.000 bottiglie a seconda dell'annata



CESCONI