



# CESCONI

## OLIVAR

*Da uve Pinot bianco, Chardonnay, Pinot grigio*

Le uve provengono dai vigneti di Pressano che costantemente danno i migliori risultati. L'altitudine è di circa 300 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 del vigneto è di circa 25 anni.

### *VINIFICAZIONE*

Le diverse varietà hanno tempi di maturazione leggermente diversi che impongono raccolte separate.

Le uve raccolte a mano, sono pigiate e macerate per qualche ora prima di venir pressate in assenza di ossigeno. Il mosto non subisce alcuna aggiunta 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 dopo tale periodo e l'imbottigliamento cade solitamente dopo 18 mesi dalla vendemmia.

### *BOTTIGLIE PRODOTTE E RESE*

La vite adulta riduce progressivamente la sua produzione; la resa media di questi vigneti è di 70 q/Ha. La produzione annua di questo vino varia da 10000 a 15000 bottiglie.

