

# Pinot grigio di Dolomiti

## Cesconi

De biodynamische werkwijze van de afgelopen jaren heeft – aldus Franco Cesconi- deze wijn een steeds mineraler en meer gefocust karakter gegeven, al ontbreekt de geschakeerde volheid kenmerkend voor de druif natuurlijk niet.

Druivensoort: Pinot Gris / Pinot Grigio

Herkomst: Pressano, Trentino, Italië

Duurzaamheid: Biodynamisch

## Wijngaard

De bodem in dit deel van de Pressano heuvel bestaat uit 250 miljoen jaar oude kalk van zeefossielen, vermengd met een vrij warme, kleirijke toplaag. De wijngaard is gelegen op 300 meter hoogte en de stokken zijn rond de 30 jaar oud. De druiven worden met de hand geoogst.

## Vinificatie

Eigen gisten, geen toevoeging van zwavel (of van wat dan ook), binnen 12 uur wordt de wijn van de vaste bestanddelen gescheiden en vergist in oude barriques en grote houten foeders van 3000 liter. Uiteindelijk rust de wijn nog 5 maanden op de lie voor de botteling.

## Achtergrond

De vader van de broers Cesconi verkocht de hele oogst nog aan de coöperatie, maar zij hebben het domein naar de top van de regio gebracht de afgelopen decennia. Biologische wijnbouw, een goed wijnmakersinstinct maar zeker ook veel kennis, onder meer opgedaan in het samenwerkingsverband I Dolomitici ( met oa Elisabetta Foradori) brachten de broers waar zij nu zijn: in de voorhoede van de Italiaanse wijnbouw.



## Herkomst

Pressano, Trentino, Italy

