

ITALO CESCO

ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

Cabernet

Il grande vino è un'opera d'arte in evoluzione, mai definitivamente fissata. Finge l'immobilità ed è capace di ingannare il tempo per diversi lustri. La sua finalità è di essere bevuto e di sparire insieme al piacere che procura.

Émile Peynaud (1912-2004)



Denominazione: Veneto I.G.T.

Varietà: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Vigneti d'origine: zone d'impianto Fagarè, Vallonto e Fontanelle, terreno argilloso di origine alluvionale, forma di allevamento sylvoz e cordone speronato, 4.000/5.000 piante per ettaro, resa 110 q/ha

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre, raccolta manuale

Vinificazione: dopo la diraspapigiatura, inizia una macerazione pre-fermentativa condotta a freddo di 4/5 giorni. Terminata questa prima fase, segue la macerazione tradizionale con successivo completamento della fermentazione alcolica e malolattica per 20 giorni. Dopo la svinatura, la maturazione continua in botti di rovere per 12 mesi, arricchita da un affinamento in bottiglia di altri 12 mesi prima della messa in commercio

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: dal bouquet intenso, complesso ed affascinante, emergono note che riportano al bosco, fruttate e di spezie, erbacee

Gusto: la buona concentrazione mette in risalto tannini asciutti e sentori fruttati, lasciando trapelare le note del legno che mai coprono una viva freschezza

Consigliato con: Arrostiti di carne rossa, pollame nobile, cacciagione e selvaggina, formaggi stagionati. Tradizione: "poenta e osei" o "panada di agnello e maiale"

Gradazione alcolica: 13% vol.

Servizio: temperatura di 18/20° C, in calici carré, si consiglia di toglierlo dal luogo di conservazione un giorno prima per portarlo gradualmente in temperatura

Dicitura carta vini: Italo Cescon artigiano del vino, Cabernet, Veneto I.G.T