

ITALO CESCO

ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

Каберне

Великое вино - это произведение искусства в непрерывном развитии, никогда не останавливающееся. Оно создает видимость неподвижности и способно обманывать время в течение многих пятилетий. Его назначение - быть выпитым и исчезнуть вместе с наслаждением, которое оно доставляет.

Эмиль Пейно (1912-2004)

Аппелласьон: Veneto I.G.T.

Сорта: 70% каберне совиньон, 30% каберне фран

Происхождение из виноградников: зоны произрастания Фагаре, Валлонта и Фонтанелле, суглинковый терруар аллювиального происхождения, способ выращивания - сильвоз и кордон сперонато, 4000-5000 растений на гектар, выход 110 ц/га

Период сбора урожая: третья декада сентября, ручной сбор

Винификация: после отделения гребней и дробления начинается мацерация перед ферментацией, которая осуществляется холодным способом и длится 4-5 дней. По завершении этого первого этапа осуществляется традиционная мацерация с последующим завершением спиртовой и малолактической ферментации в течение 20 дней. После первой перегонки выдержка продолжается 12 месяцев, и дополняется аффинажем в бутылках в течение еще 12 месяцев, после чего вино поступает в продажу

Цвет: насыщенный красно-рубиновый с фиолетовыми оттенками

Букет: насыщенный, сложный и завораживающий, обнаруживающий ноты леса, фруктов, специй и трав

Вкус: хорошая насыщенность подчеркивает сухие танины и фруктовые ноты, позволяя услышать ноты дерева, никогда не заслоняющие живую свежесть

Рекомендуется со следующими блюдами: жаркое из красного мяса, благородная птица, дичь, выдержанные сыры. Традиционное сочетание: "кукурузная каша "полента" с птицей" или "торт "панада" с ягнёнком и свининой"

Крепость: 13% об.

Подача на стол: температура 18-20°C, в бокалах каре, рекомендуется забрать вино из места хранения за день до употребления и постепенно довести его до нужной температуры

Указание в карте вин: Italo Cescon artigiano del vino, Cabernet, Veneto I.G.T



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013