

**ITALO CESCON**  
ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

## Шардоне

Хорошие вина, особенно, если их пить с любовью, они - как красивые женщины: иные, загадочные и непостоянные, и любое вино, как и женщину, нужно завоевать. Она всегда начинает отказываться, вежливо или грубо, в зависимости от темперамента, и отдается в руки лишь того, кто стремится познать ее душу, а не только ее тело. Она будет принадлежать тому, кто познает ее с изрядной деликатностью.

Луиджи Веронелли (1926 – 2004)

**Аппелласьон:** Veneto I.G.T.

**Сорта:** 100% шардоне

**Происхождение из виноградников:** зоны произрастания Фагаре, Валлонто и Фонтанелле, суглинковый терруар осадочно-аллювиального происхождения, способ выращивания - гюйо, 4000-5000 растений на гектар, выход 85-110 ц/га

**Период сбора урожая:** последняя декада августа, ручной сбор

**Винификация:** начинается с отделения гребней и дробления с немедленным охлаждением мезги углекислым газом, затем осуществляется мягкий отжим. После этого следует ферментация в течение 15 дней при 12-14°C, после чего осуществляется аффинаж на благородном осадке в емкостях из нержавеющей стали в течение 4 месяцев. Процесс завершается первой переливкой, фильтрацией и дополнительным аффинажем 3 месяца в бутылках, после чего вино поступает в продажу.

**Цвет:** желто-соломенный с зеленоватыми оттенками

**Букет:** деликатный, элегантный, раскрывающий ноты яблока, банана и хлебной корки

**Вкус:** минеральность и свежесть сочетаются с вкусами спелых фруктов, обнаруживая отличную сложность, завершающуюся ароматным послевкусием

**Рекомендуется с:** блюдами из рыбы, как с помидорным соусом, так и без него, пельменями "тортелли" со сливочным маслом и шалфеем, как аперитив с сырными овощами под оливковым маслом или пряными видами майонеза. **Традиционное сочетание:** "рис с горошком" или "кукурузная каша "полента" с мелкими венецианскими креветками"

**Крепость:** 12,5% об.

**Подача на стол:** температура 7-8°C в хорошо охлажденных бокалах каре

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



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