

ITALO CESCO

ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

Chardonnay



I vini bevibili soprattutto con amore sono come le belle donne, differenti, misteriosi e volubili, ed ogni vino come una donna va preso. Comincia sempre col rifiutarsi con garbo o villania, secondo temperamento e si concede solo a chi aspira alla sua anima, oltre che al suo corpo. Apparterrà a colui che la scoprirà con delicatezza.

Luigi Veronelli (1926 – 2004)

Denominazione: Veneto I.G.T.

Varietà: 100% Chardonnay

Vigneti d'origine: zone d'impianto Fagarè, Vallonto e Fontanelle, terreno argilloso di origine sedimentario-alluvionale, forma di allevamento guyot, 4.000/5.000 piante per ettaro, resa 85/110 q/ha

Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto, raccolta manuale

Vinificazione: iniziando dalla diraspapigiatura con raffreddamento immediato sulle bucce tramite anidride carbonica, si procede alla pressatura soffice. Segue la fermentazione per 15 giorni a 12/14° C, per passare quindi all'affinamento in permanenza sulle fecce nobili in vasche inox per 4 mesi. Si conclude con svinatura e filtrazione ed un ulteriore affinamento in bottiglia di 3 mesi, prima della messa in commercio.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: delicato, elegante, che rivela note di mela, banana e crosta di pane

Gusto: sapidità e freschezza si sposano a sentori di frutta matura, manifestando un'ottima complessità che termina con un finale aromatico

Consigliato con: piatti di pesce, sia in bianco che al pomodoro, tortelli burro e salvia, come aperitivo con verdure in pinzimonio o maionesi speziate. **Tradizione:** "risi e bisi" o "poenta e schie"

Gradazione alcolica: 12% vol.

Servizio: temperatura di 7/8° C, in calici carré ben freddi

Dicitura carta vini: Italo Cescon artigiano del vino, Chardonnay, Piave D.O.C.