

ITALO CESCO

ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

Merlot

*...poiché le parole sono come il vino:
hanno bisogno del respiro e di tempo
perché il velluto della voce riveli
il loro sapore definitivo.*

Lord Byron (1788 - 1824)



Denominazione: Veneto I.G.T.

Varietà: 100% Merlot

Vigneti d'origine: zone d'impianto Vallonto e Fagarè, terreno argilloso di origine alluvionale, forma di allevamento sylvoz, 5.000 piante per ettaro, resa 120 q/ha

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre, raccolta manuale

Vinificazione: alla diraspapigiatura fa seguito una macerazione pre-fermentativa di 5 giorni a 5° C. Successivamente si svolge la macerazione classica per 10 giorni, terminata la quale ha inizio la fermentazione alcolica del mosto a temperatura controllata di 21/22° C. Il vino, dopo svinatura, si affina in botti di rovere per 9 mesi ed in bottiglia per ulteriori 4 mesi, prima della messa in commercio

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: intrigante nella sua complessità, presenta le tipiche note di frutti di bosco e lascia sfuggire il tocco del legno tramite le spezie, il tabacco e il cacao

Gusto: una grande armonia sorretta da un tannino nobile e da una piacevole freschezza riportano al palato ricordi di ciliegia, ribes e liquirizia, che permangono a lungo con soave morbidezza

Consigliato con: primi piatti con ragù di carne, anatra all'arancia, arrosto di vitello, formaggi semiduri. Tradizione: "faraona impevada" o "risotto alla sbraglia"

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, Merlot, Veneto I.G.T.