

ITALO CESCO

ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

Мерло

*...поскольку слова - как вино:
нужно выдохнуть и подождать,
чтобы бархатистый голос обнаружил
их настоящий вкус.*

Лорд Байрон (1788 – 1824)



Аппелласьон: Veneto I.G.T.

Сорта: 100% мерло

Происхождение из виноградников: зоны произрастания Валлонта и Фагаре, суглинистый терруар аллювиального происхождения, способ выращивания - сильвоз, 5000 растений на гектар, выход - 120 ц/га

Период сбора урожая: третья декада сентября, ручной сбор

Винификация: за отделением гребней и дроблением следует мацерация перед ферментацией в течение 5 дней при температуре 5°C. Затем осуществляется классическая мацерация в течение 10 дней, по завершении которой начинается спиртовая ферментация суслу при контролируемой температуре 21-22°C. После первой переливки вино проходит аффинаж в дубовых бочках в течение 9 месяцев и в бутылках в течение еще 4 месяцев, после чего оно поступает в продажу

Цвет: насыщенный красно-рубиновый цвет

Букет: интригующий своей сложностью, обладает типичными нотами лесных ягод и позволяет услышать оттенок дерева благодаря нотам специй, табака и какао

Вкус: великая гармония, опирающаяся о благородные танины и приятную свежесть, заставляет вспомнить вишню, смородину и лакрицу, которые оставляют стойкое, нежное и мягкое послевкусие

Рекомендуется со следующими блюдами: первые блюда из мясного рагу, под утку с апельсинами, жаркое из телятины, полутвердые сыры. Традиционное сочетание:

"цесарка под соусом "певарада" или "ризотто с курицей "алла збиралья"

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, Merlot, Veneto I.G.T.



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