

ITALO CESCO

ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

Müller-Thurgau



Il vino e l'uomo mi fanno pensare a due lottatori tra loro amici,
che si combattono senza tregua, e continuamente rifanno la pace.
Il vinto abbraccia sempre il vincitore.

Charles Baudelaire (1821 – 1867)

Denominazione: Trevenezie I.G.T.

Varietà: 100% Muller Thurgau

Vigneti d'origine: zona d'impianto San Foca, terreno ghiaioso di origine sedimentario-alluvionale, forma di allevamento guyot, 4.500 piante per ettaro, resa 110 q/ha

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre, raccolta manuale

Vinificazione: una volta effettuata la diraspapigiatura, si prosegue con una pressatura soffice che dà 60% di resa in mosto fiore. Segue la fermentazione del mosto a temperatura controllata di 14° C per 10 giorni. Successivamente alla svinatura, l'affinamento avviene in vasche di acciaio inox per 5 mesi ed è finalizzato in bottiglia per ulteriori 3 mesi, prima della messa in commercio

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: fresco e delicato, dai sentori floreali di fiori di pesco, rosa canina e sambuco, di erbe aromatiche e salvia, fruttati con note di frutta candita, melone e pesca

Gusto: la spiccata nota aromatica e il corpo armonico ed elegante ben sostengono freschezza, finezza ed intensità, portando ad un finale intrigante, che lascia un ricordo di mandorla amara

Consigliato con: aperitivo con crudité, risotto con asparagi, branzino e crostacei alla brace, seppie e piselli, formaggi latticini e confetture, piuttosto che salvia frita. **Tradizione:** "risotto ai fenoci" o "granseole alla veneziana"

Gradazione alcolica: 13% vol.

Servizio: temperatura di 8° C, in calice carré ben freddi

Dicitura carta vini: Italo Cescon artigiano del vino, Müller Thurgau, Trevenezie I.G.T.