

ITALO CESCO

ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

Мюллер-Тургау

*Вино и человек напоминают мне двух борющихся друг с другом друзей,
которые сражаются без усталости и всегда мирятся.
Победитель всегда обнимает побежденного.*

Шарль Бодлер (1821 - 1867)

Аппелласьон: Trevenezie I.G.T.

Сорта: 100% мюллер-тургау

Происхождение из виноградников: зона произрастания Сан-Фока, каменистый терруар осадочно-аллювиального происхождения, способ выращивания - гюйо, 4500 растений на гектар, выход - 110 ц/га

Период сбора урожая: первая декада сентября, ручной сбор

Винификация: после отделения гребней и дробления выполняется мягкий отжим, в результате которого получается 60% суслу первого отжима. Затем следует ферментация суслу при контролируемой температуре 14°C в течение 10 дней. После первой переливки аффинаж осуществляется в емкостях из нержавеющей стали в течение 5 месяцев и завершается в бутылках в течение 3 месяцев, после чего вино поступает в продажу

Цвет: желто-соломенный с зеленоватыми оттенками

Букет: свежий и деликатный, с нотами цветов персика, шиповника, бузины, ароматических трав и шалфея, а также фруктов с нотами цукатов, дыни и персика

Вкус: яркая ароматическая нота, а также гармоничное и элегантное тело хорошо поддерживают свежесть, утонченность и насыщенность, приводя к интригующему послевкусию, оставляющему вкус горького миндаля

Рекомендуется с: как аперитив с сырыми морепродуктами, под ризотто со спаржей, си-бас и ракообразные на гриле, каракатицы с горошком, сыры из сырого молока с вареньем, а также под шалфей фри. Традиционное сочетание: "ризотто с фенхелем" или "крабы по-венециански"

Крепость: 12% об.

Подача на стол: температура 8°C, в хорошо охлажденных бокалах каре

Указание в карте вин: Italo Cescon artigiano del vino, Müller Thurgau, Trevenezie I.G.T.



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