

ITALO CESCO
ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

Пино гриджо

В выборе между вином и любовью я не знаю, что лучше. На мой взгляд, чтобы не допустить несправедливости к одинаково ценным вещам, лучше выбрать то и другое, нежели ни одного из них.

Лорд Байрон (1788 – 1824)

Аппелласьон: delle Venezie D.O.C.

Сорта: 100% пино гриджо

Происхождение из виноградников: зона произрастания Фагаре, Валлонта, Фонтанелле, суглинок-терруар осадочно-аллювиального происхождения, способ выращивания - гюйо, 4500 растений на гектар, выход 110 ц/га

Период сбора урожая: последняя декада августа, ручной сбор

Винификация: после отделения гребней и дробления следует мягкий отжим с выходом 50% сусла первого отжима, ферментация которого осуществляется на отобранных дрожжах в течение 15 дней при контролируемой температуре 13°C. Выдержка продолжается на собственных дрожжах 5-6 месяцев, после чего осуществляется переливка, фильтрация и аффинаж в бутылках в течение 3 месяцев, после чего вино поступает в продажу

Цвет: чистый желто-соломенный

Букет: насыщенный, элегантный, с фруктовыми нотами персика и цитрусовых, а также легкой пряностью мускатного ореха

Вкус: сухой и свежий темперамент оставляет место изысканным нотам фруктов, с которыми сочетается полная минеральность, выливаясь в идеальное равновесие мягкости и жесткости с получением отличного вина

Рекомендуется с: морепродукты и рыбные блюда, салаты-ассорти, станет отличным аперитивом и сопровождением кисло-сладких и пряных блюд, таких как рыба-меч в маринаде из розового перца и апельсина. Традиционное сочетание: ризотто с чернилами каракатицы или "ал изолана"

Крепость: 12,5% об.

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

Указание в карте вин: Italo Cescon artigiano del vino, Pinot Grigio, delle Venezie D.O.C.



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