

# ITALO CESCON

ARTIGIANO DEL VINO



1957

## il TRALCETTO®

## Pinot Grigio

*Ma fra il vino e l'amor, non saprei quali sian ragion di scelta: a mio parere, per non far torto a cose in pregio eguali, direi che meglio sia scegliere l'una e l'altra, che non sceglierne nessuna.*

Lord Byron (1788 - 1824)



**Denominazione:** Friuli Grave D.O.C.

**Varietà:** 100% Pinot grigio

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

**Epoca di vendemmia:** ultima decade di agosto, raccolta manuale

**Vinificazione:** dopo la diraspapigiatura, fa seguito una pressatura soffice con resa del 50% in mosto fiore, la cui fermentazione avviene con lieviti selezionati per 15 giorni a temperatura controllata di 13° C. La maturazione continua sui propri lieviti 5/6 mesi per poi passare alla svinatura, filtrazione e all'affinamento in bottiglia di 3 mesi, prima della messa in commercio

**Colore:** giallo paglierino pieno

**Profumo:** intenso, elegante, con note fruttate di pesca e di agrumi ed una lieve speziatura di noce moscata

**Gusto:** il temperamento secco e fresco lascia spazio a sentori raffinati di frutta, a cui si accompagna piena sapidità, sfociando in un perfetto equilibrio tra morbidezze e durezza e garantendo un ottimo vino

**Consigliato con:** frutti di mare e piatti a base di pesce, insalate miste, ideale per gli aperitivi in accompagnamento a pietanze che ne ricordino i sentori agrumati e leggermente speziati

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

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

**Dicitura carta vini:** Italo Cescon artigiano del vino, Pinot Grigio, Friuli Grave D.O.C.