

ITALO CESCO

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: delle Venezie D.O.C.

Varietà: 100% Pinot grigio

Vigneti d'origine: zona d'impianto Fagarè , Vallonto, Fontanelle terreno argilloso di origine semidentario-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 agrodolci e speziate, come pesce spada marinato al pepe rosa e arancia. Tradizione: risotto al nero di seppia o all'isolana

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, delle Venezie D.O.C.