

ITALO CESCON

ARTIGIANO DEL VINO
1957

il TRALCETTO®

Pinot Grigio



LETTERE DI VINO

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 Codroipo, 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: Alla diraspapigiatura fa seguito una pressatura soffice la cui resa è un 50% mosto fiore. Dopo la svinatura, la 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 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: secco e fresco, dai netti sentori maturi e fruttati, su tutti la scorza d'arancia, dalla piena sapidità, riempie a lungo la bocca con un perfetto equilibrio tra morbidezze e durezza

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

Gradazione alcolica: 12% vol.

Servizio: temperatura 8°, in calici carré

Dicitura carta vini: Pinot grigio, Pinot Grigio, Friuli Grave D.O.C., Italo Cescon Storia e Vini