

ITALO CESCO

ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

Pinot Nero

Il vino sa rivestire il più sordido tugurio
d'un lusso miracoloso
e innalza portici favolosi
nell'oro del suo rosso vapore,
come un tramonto in un cielo annuvolato.

Charles Baudelaire (1821 – 1867)



Denominazione: Veneto I.G.T.

Varietà: 100% Pinot nero

Vigneti d'origine: zone d'impianto Basalghelle, Fontanelle, Vallonto, Monastier e San Polo, terreno a medio impasto e argilloso di origine alluvionale, forma di allevamento guyot, 4.000/5.000 piante per ettaro, resa 115 q/ha

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre, raccolta manuale

Vinificazione: in seguito alla diraspapigiatura, si effettua una macerazione pre-fermentativa a freddo per 4 giorni, terminata la quale avrà luogo per 6/8 giorni la macerazione classica. La fermentazione alcolica del mosto avviene a temperatura controllata di 20°C, quindi si favorisce l'avvio della malolattica. L'affinamento avviene per 6 mesi in vasche di cemento e per ulteriori 3 mesi in bottiglia

Colore: affascinante rosso rubino

Profumo: fine ed elegante, dai sentori di piccoli frutti rossi e petali di rose, leggermente agrumato, speziato e delicatamente erbaceo

Gusto: la perfetta corrispondenza coi caratteri olfattivi, tra cui si fanno notare le spezie, si accompagna ad una presente sapidità, ricercata freschezza ed un buon corpo, persistente ed armonico nel finale

Consigliato con: arrosti di carni bianche e piccola cacciagione, formaggi a pasta molle, anche erborinati. **Tradizione:** "sopa coada" o gnocchi al ragù

Gradazione alcolica: 12% vol.

Servizio: temperatura di 16/18° C, in calici carré, si consiglia di toglierlo dal luogo di conservazione un giorno prima per portarlo gradualmente in temperatura

Dicitura carta vini: Italo Cescon artigiano del vino, Pinot Nero, Veneto I.G.T.