

# ITALO CESCO

ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

## Пино нуар

*Вино любой кабак, как пышный зал дворцовый,  
Украсит множеством чудес.*

*Колонн и портиков возникнет стройный лес  
Из золота струи багровой*

*— Так солнце осенью глядит из мглы небес.*

*Шарль Бодлер (1821 - 1867)*



**Аппелласьон:** Veneto I.G.T.

**Сорта:** 100% пино нуар

**Происхождение из виноградников:** зоны произрастания: Базалгелле, Фонтанелле, Валлонто, Монастиер и Сан-Поло, терруар средней плотности и суглинок аллювиального происхождения, способ выращивания - гюйо, 4000-5000 растений на гектар, выход 115 ц/га

**Период сбора урожая:** первая декада сентября, ручной сбор

**Винификация:** после отделения гребней и дробления осуществляется холодная мацерация перед ферментацией в течение 4 дней, по завершении которой в течение 6-8 дней осуществляется классическая мацерация. Спиртовая ферментация суслу осуществляется при контролируемой температуре 20°C, после чего создаются условия для малолактической ферментации. Аффинаж осуществляется в течение 6 месяцев в цементных емкостях и еще в течение 3 месяцев в бутылке

**Цвет:** завораживающий красно-рубиновый

**Букет:** тонкий и элегантный, с нотами мелких красных фруктов и лепестков розы, слегка цитрусовый, пряный и деликатно травяной

**Вкус:** безупречное соответствие обонятельным характеристикам, среди которых отмечают пряные ноты, сочетается с яркой минеральностью, изысканной свежестью и хорошим телом, стойким и гармоничным послевкусием

**Рекомендуется со следующими блюдами:** жаркое из белого мяса и мелкую дичь, мягкие сыры, включая голубые. Традиционное сочетание: запеканка "сопа коада" или клецки с рагу

**Крепость:** 12,5% об.

**Подача на стол:** температура 16-18°C, в бокалах каре, рекомендуется забрать вино из места хранения за день до употребления и постепенно довести его до нужной температуры

**Указание в карте вин:** Italo Cescon artigiano del vino, Pinot Noir, Veneto I.G.T.



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