

# ITALO CESCO

ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

## Pinot Noir

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

**Gradazione alcolica:** 12,5% 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 Noir, Veneto I.G.T.