

ITALO CESCO
ARTIGIANO DEL VINO



1957

i COLLINARI
di ITALO CESCO

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Вино - это солнечный свет, удерживаемый водой.

Галилео Галилей (1564 - 1642)



Аппелласьон: Valdobbiadene - Prosecco Superiore D.O.C.G. millesimato Brut

Сорта: 100% глера

Виноградник происхождения: зона произрастания Вальдоббьядене, песчаный и суглиновый терруар, образовавшийся в результате подъема морского дна, способ выращивания - сильвоз, 4500 растений на гектар, выход 110 ц/га

Период сбора урожая: вторая и третья декада сентября, ручной сбор

Винификация: после отделения гребней и дробления, в результате мягкого отжима при температуре 5-6°C и максимальном давлении 0,3 атм, получается сусло первого отжима. Ферментация длится около 15 дней при температуре 14-15°C. Аффинаж в бутылке 3-4 месяца

Органолептические характеристики: яркий желто-соломенный цвет, густая, кремообразная пена, тонкий, стойкий и обильный перлаж, душистые цветочные, фруктовые ароматы яблока Гольден, груши и хлебной корки, создающие живой, мягкий и чистый вкус, который усиливается углекислым газом и обретает минеральность и хорошую структуру

Рекомендуется под: нежирные или рыбные закуски, фаршированные цветы тыквы, белое мясо, птицу, может быть отличным аперитивом. Традиционное сочетание: булочка, фаршированная колбасой "сопресса" или же свинина "поркетта по-тревизански"

Крепость: 11% об.

Подача на стол: температура 6°C в бокалах каре

Указание в карте вин: Italo Cescon artigiano del vino, Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. millesimato Brut



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