

ITALO CESCO
ARTIGIANO DEL VINO



1957

i COLLINARI
di ITALO CESCO

Prosecco D.O.C. Treviso



*...А дома, по улочках тесным
Пряный, веселый, терпкий
Вина кипящего сладкий и
Бодрый запах плывет.*

Джозуэ Кардуччи (1835 - 1907)

Аппелласьон: Prosecco Spumante D.O.C. Extra Dry

Сорта: 100% глера

Виноградник происхождения: зона произрастания Треviso, терруар средней плотности, суглиновый аллювиального происхождения, способ выращивания - сильвоз, 4500 растений на гектар, выход 120 ц/га

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

Винификация: после отделения гребней и дробления получается сушло первого отжима с выходом 50% при мягком отжиме с давлением 0,4 атм. Ферментация начинается при 14°C на отборных дрожжах в течение 12 дней. Аффинаж в бутылке 3 месяца

Органолептические характеристики: яркий желто-соломенный цвет, тонкий и стойкий перлаж, насыщенный букет с нотами яблока сорта Гольден, персика и белых цветов с легкой душистой нотой, например, хлебной корки. Вкус - богатый фруктовыми нотами, насыщенный, свежий, мягкий и стойкий

Рекомендуется под: первыми блюдами под нежными соусами, белым мясом и рыбой, морепродуктами, как классический аперитив.

Традиционное сочетание: колбаса "сопресса" или красный цикорий фри

Крепость: 11% об.

Подача на стол: температура 6°C в бокалах каре

Указание в карте вин: Italo Cescon artigiano del vino, Prosecco D.O.C. Treviso millesimato Extra Dry



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