

ITALO CESCONE

ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

Рабозо дель Пьяве

*Мне нравятся темные уголки дремлющих остерий,
где люди достигают совершенства в избытке пения,
мне нравится богохульство и легкость, и глубокие бокалы вина, где
ликует разум, уровень волшебной мысли.*

Альда Мерини (1931 – 2009)



Апелласьон: Piave D.O.C.

Сорта: 100% рабозо дель Пьяве

Виноградник происхождения: зона произрастания - Рустинье, терруар средней плотности, каменистый и суглинковый, способ выращивания - сивовоз и кордон сперонато, 4500 растений на гектар, выход 85 ц/га

Период сбора урожая: последняя декада октября, ручной сбор

Винификация: после отделения гребней и дробления выполняется предварительная холодная мацерация при температуре 3-4°C в течение 5 дней. Затем в течение 20 дней осуществляется мацерация, за которой следует спиртовая ферментация при контролируемой температуре максимум 24°C с выполнением также малолактической ферментации. После первой переливки выдержка проводится сначала в дубовых бочках в течение 30 месяцев, затем в стальных емкостях в течение еще 6 месяцев, после чего следует аффинаж в бутылках в течение 6 месяцев

Цвет: насыщенный красно-рубиновый со слегка гранатовыми отблесками

Букет: насыщенный, изобилующий, со свежими и пряными нотами, выражено фруктовыми, в особенности - нотами вишни мараска и лесных ягод

Вкус: сухой, с устоявшимся телом, проявляется выраженная кислотность и танниновость, которые уравнивают теплые и мягкие ноты дерева, специй и ванили.

Рекомендуется со следующими блюдами: жаркое из красного мяса, дичь, птицу, утку с апельсинами, тушеными блюдами, твердыми сырами, прежде всего, сыр "убриакко дель Пьяве". Традиционное сочетание: колбаса "музетто" под хреном или ребрышки с тушеной капустой. Отличное медитативное вино

Крепость: 12,5% об.

Подача на стол: температура 18°C в бокалах каре, откупорить бутылку за несколько часов до подачи на стол. 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, Raboso del Piave, Piave D.O.C.



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