

ITALO CESCO

ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

Raboso del Piave

*A me piacciono gli anfratti bui
delle osterie dormienti,
dove la gente culmina nell'eccesso del canto,
a me piacciono le cose bestemmiate e leggere,
e i calici di vino profondi,
dove la mente esulta,
livello di magico pensiero.*

Alda Merini (1931 - 2009)



Denominazione: Piave D.O.C.

Varietà: 100% Raboso

Vigneto di origine: zona d'impianto Rustigné, terreno a medio impasto, ghiaioso e argilloso, forma di allevamento sylvoz e cordone speronato, 4.500 piante per ettaro, resa 85 q/ha

Epoca di vendemmia: ultima decade di ottobre, raccolta manuale

Vinificazione: alla diraspapigiatura, si fa seguire una pre-macerazione a freddo a 3/4° C per 5 giorni; si prosegue alla macerazione di 20 giorni, a cui farà seguito la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di massimo 24° C, con svolgimento anche della malolattica. La maturazione, successivo alla svinatura, si effettua dapprima in botti di rovere per 30 mesi, in seguito in vasche di acciaio per altri 6 mesi, terminando con affinamento di 6 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino carico con riflessi leggermente granati

Profumo: intenso, esuberante, dai sentori freschi e speziati, spiccatamente fruttati, su tutto note di marasca e frutti di bosco

Gusto: asciutto, dal corpo ben fermo, emerge una spiccata acidità e tannicità, bilanciate da note calde e morbide, date dal legno, di spezie e vaniglia.

Consigliato con: arrostiti di carne rossa, selvaggina, pollame, anatra all'arancia, brasato, formaggi a pasta dura, tra tutti "l'ubriaco del Piave". Tradizione: musetto col cren o costicine con "verze sofegeae". Ottimo vino da meditazione

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Servizio: temperatura di 18° C, in calici carré, stappare qualche ora prima di servire. Si consiglia di toglierlo dal luogo di conservazione un giorno prima per portarlo gradualmente in temperatura

Dicitura carta vini: Italo Cescon artigiano del vino, Raboso del Piave, Piave D.O.C.