

# 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.