

ITALO CESCO
ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

Рефоско на красной ножке

*Я - красота и любовь; я - дружба, твое утешение;
я - тот, что забывает и прощает, я - дух вина.*

Уильям Эрнст Хенли (1849 - 1903)



Аппелласьон: Friuli Grave D.O.C.

Сорта: 100% рефоско на красной ножке

Происхождение из виноградников: зона произрастания Сан-Фока, каменистый терруар аллювиального происхождения, способ выращивания - гюйо, 5000 растений на гектар, выход 100 ц/га

Период сбора урожая: последняя декада сентября, ручной сбор

Винификация: после отделения гребней и дробления выполняется холодная мацерация перед ферментацией в течение 3-4 дней. Затем осуществляется традиционная мацерация суслу с последующим завершением спиртовой и малолактической ферментации в течение 15 дней при контролируемой температуре 21-22°C. После первой переливки аффинаж на первом этапе выполняется в дубе в течение 8 месяцев, затем в бутылках в течение еще 6 месяцев

Цвет: чистый красно-рубиновый

Букет: сложный и насыщенный, с очевидными нотами лесных ягод и специй, эфирный, с позаимствованными у дерева нотами

Вкус: отличное сочетание вкусовых и ароматических характеристик, обусловленное фруктовыми нотами, специями, теплый и сухой, глубокий и гармоничный, с естественной свежестью и стойким послевкусием

Рекомендуется со следующими блюдами: жаркое из красного мяса, птицу, дичь, выдержанные твердые или мягкие сыры. Традиционное сочетание: ребра по-венециански, ассорти из отварного мяса или же гуляш из телятины по-фриулански

Крепость: 12,5% об.

Подача на стол: температура 18-20°C, в бокалах каре, 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, Refosco dal Peduncolo Rosso, Friuli Grave D.O.C.



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