

ITALO CESCO

ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

Refosco dal Peduncolo Rosso

*Io sono bellezza e amore; io sono amicizia, tuo conforto;
io sono colui che dimentica e perdona: lo spirito del vino.*

William Ernest Henley (1849 - 1903)



Denominazione: Friuli Grave D.O.C.

Varietà: 100% Refosco dal peduncolo rosso

Vigneti d'origine: zona d'impianto San Foca, terreno ghiaioso di origine alluvionale, forma di allevamento guyot, 5.000 piante per ettaro, resa 100 q/ha

Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre, raccolta manuale

Vinificazione: partendo dalla diraspapigiatura, si passa successivamente ad una macerazione pre-fermativa condotta a freddo per 3/4 giorni. Segue la macerazione tradizionale del mosto con completamento della fermentazione alcolica e malolattica per 15 giorni a temperatura controllata di 21/22° C. L'affinamento, dopo la svinatura, avviene in una prima fase in botti di rovere per 8 mesi ed in una seconda in bottiglia per ulteriori 6 mesi

Colore: rosso rubino pieno

Profumo: complesso ed intenso, con evidenti note di frutti di bosco e di spezie, etereo negli accenti presi dal legno

Gusto: dall'ottima corrispondenza gusto-olfattiva data dai sentori di frutta, spezie, si scopre caldo e asciutto, di buona profondità e armonia, con naturale freschezza e finale persistente

Consigliato con: arrostiti di carne rossa, pollame, cacciagione e selvaggina, formaggi stagionati a pasta dura o molle. Tradizione: trippe alla veneta, bollito misto o spezzatino di vitello friulani

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Servizio: temperatura di 18/20° C, in calici carré, si consiglia di toglierlo dal luogo di conservazione un giorno prima per portarlo gradualmente in temperatura

Dicitura carta vini: Italo Cescon artigiano del vino, Refosco dal Peduncolo Rosso, Friuli Grave D.O.C.