

ITALO CESCO

ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

Sauvignon

Il vino fulgido sul palato indugiava inghiottito. Pigiare nel tino grappoli d'uva. Il calore del sole, ecco che cos'è. È come una carezza segreta che mi risveglia ricordi.

James Joyce (1882-1941)



Denominazione: Friuli Grave D.O.C.

Varietà: 100% Sauvignon

Vigneti d'origine: zona d'impianto San Foca, terreno ghiaioso e argilloso di origine alluvionale, forma di allevamento guyot e sylvoz, 4.500/5.000 piante per ettaro, resa 110 q/ha

Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto, raccolta manuale

Vinificazione: dopo la diraspapigiatura, gli acini passano ad una criomacerazione per circa 10 ore, in seguito alla quale si effettuerà la pressatura soffice. La fermentazione alcolica del mosto avviene su lieviti selezionanti ad una temperatura controllata e costante di 12° C. L'affinamento in vasche d'acciaio inox per 4 mesi si svolge sur lie per l'intero periodo, a cui segue la filtrazione e l'affinamento in bottiglia di 3 mesi, prima della messa in commercio.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: intenso, fresco e verde, con note peculiari di peperone, sambuco, marcatamente fruttato nella pesca e frutti esotici, note balsamiche

Gusto: il buon corpo, elegante ed equilibrato, esalta la freschezza e la sapidità delle note verdi, per portare in evidenza i sentori di frutta matura, caldi rotondi e morbidi

Consigliato con: crostacei, frutti di mare, tagliolini agli asparagi, paste con sughi a base di peperoni, ravioli alle erbe di campo, peperoni ripieni al forno, formaggi freschi.

Tradizione: baccalà mantecato o "sarde in saor"

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Servizio: temperatura 7° C, in calici carré

Dicitura carta vini: Italo Cescon artigiano del vino, Sauvignon, Friuli Grave D.O.C.