

ITALO CESCO

ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

СОВИНЬОН



*Жар вина на его небе еще удерживался проглоченного.
Давят на винокурне
бургундский виноград. Это в нем солнечный жар. Как
коснулось
украдкой мне говорит вспоминается.*

Джеймс Джойс (1882-1941)

Аппелласьон: Friuli Grave D.O.C.

Сорта: 100% совиньон

Происхождение из виноградников: зона произрастания Сан-Фока, каменистый и суглинок терруар аллювиального происхождения, способ выращивания - гюйо и сильвоз, 4500-5000 растений на гектар, выход 110 ц/га

Период сбора урожая: последняя декада августа, ручной сбор

Винификация: после отделения гребней и дробления ягоды винограда подвергаются криомацерации в течение 10 часов, после чего осуществляется мягкий отжим. Спиртовая ферментация суслу выполняется на отобранных дрожжах при контролируемой температуре 12°C. Аффинаж в стальных емкостях в течение 4 месяцев проводится на осадке в течение всего периода, после чего следует фильтрация и аффинаж в бутылках в течение 3 месяцев, затем вино поступает в продажу.

Цвет: желто-соломенный с зеленоватыми оттенками

Букет: насыщенный, свежий и терпкий, с характерными нотами сладкого перца, бузины, с выраженными фруктовыми ароматами персика и экзотических фруктов, бальзамическими нотами

Вкус: хорошее, элегантное и сбалансированное тело, подчеркивающее свежесть и минеральность терпких нот, выводящее на первый план теплые, округлые и мягкие ноты спелых фруктов

Рекомендуется под: ракообразные, морепродукты, лапшу "тальолини" со спаржей, пасту с соусами из сладкого перца, пельмени "равиоли" с полевыми травами, духовой фаршированный перец, свежие сыры.

Традиционное сочетание: пюре из соленой трески или "маринованные сардины фри "саор"

Крепость: 12,5% об.

Подача на стол: температура 7°C в бокалах каре

Указание в карте вин: Italo Cescon artigiano del vino, Sauvignon, Friuli Grave D.O.C.



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