

ITALO CESCO

ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

Traminer Aromatico

*Da quando la luna e i pianeti comparvero in cielo, nessuno vide
i venditori di vino, che quelli cosa mai possono comprare
migliore di quel ch'han venduto*

Omar Khayyâm (1048 -1131)



Denominazione: Trevenezie I.G.T

Varietà: 100% Traminer

Vigneti d'origine: zona d'impianto San Foca, terreno ghiaioso di origine alluvionale, forma di allevamento guyot, 4.500 piante per ettaro, resa 100 q/ha

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre, raccolta manuale

Vinificazione: dopo la diraspapigiatura, segue una macerazione pre-fermentativa a freddo a temperatura controllata di 2/3 °C per 8 ore. La pressatura soffice dà 60% di resa in mosto fiore, a cui succede la fermentazione alcolica condotta alla temperatura costante di 12° C per 14 giorni. L'affinamento inizia in vasche di acciaio per 5 mesi e termina in bottiglia per ulteriori 3 mesi prima della messa in commercio

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: unico, intenso ed elegante, dal bouquet ricercato, floreale, fruttato e leggermente minerale, da cui emergono sentori dolci di fiori e frutta come gelsomino e frutta esotica

Gusto: armonia e raffinatezza sono l'espressione di un buon equilibrio tra sapidità e morbidezza, che lascia parlare le tipiche note aromatiche che mai abbandonano il palato, in piacevole compagnia di un finale vellutato

Consigliato con: aperitivi a base di pesce crudo marinato, trota o filetto di maiale affumicati, insaccati cotti di carni bianche, formaggi a pasta molle, crostacei e molluschi, sorprendente con il risotto agli asparagi. Tradizione: "riso coe cappe" o cappesante alla veneziana

Gradazione alcolica: 13% vol.

Servizio: temperatura di 8° C, in calici carré ben freddi

Dicitura carta vini: Italo Cescon artigiano del vino, Traminer Aromatico, Trevenezie I.G.T.