

ITALO CESCO  
ARTIGIANO DEL VINO



1957

il TRALCETTO®

## Traminer Aromatico



Da quando la luna e i pianeti comparvero in cielo, nessuno vide mai cosa più dolce del purissimo vino. Pien di stupore son io per 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 segue 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 cappelante 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.