



il TRALCETTO®

## Chardonnay

Un legnetto nodoso raccolto tra i tralci di potatura da nonna Anna e legato al collo della bottiglia dal figlio Italo, allora giovane cantiniere: è nato così, nel lontano 1957 il Tralcetto, l'originale simbolo di un'enologia che per Italo Cescon ha radici antiche e che si esprime attraverso una produzione di vini tipici e genuini, capaci di rivelare bene negli anni capacità produttiva e amore per la propria terra, unite alla schietta e fervida operosità contadina.

**Classificazione** D.O.C. Piave

**Terreno** Argilloso

**Uve** Chardonnay 100%

<b>Sistema di allevamento</b>	Sylvoz e cordone sperato
<b>Densità dei ceppi</b>	4.000 – 5.000 ha
<b>Resa per ettaro</b>	110 q – 85 q
<b>Epoca di vendemmia</b>	Ultima decade di agosto
<b>Vinificazione</b>	Pigiatura e pressatura soffice. Raffreddamento immediato sulle bucce con anidride carbonica, prima della pressatura. Fermentazione per 15 giorni a 12/14°C
<b>Affinamento</b>	In vasche inox sulle fecce nobili 4 mesi e in bottiglia 3 mesi

### NOTE DEGUSTATIVE

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>Aroma</b>	Delicato, elegante, con note di mela, banana e crosta di pane
<b>Gusto</b>	Sapido, fresco, con sentori di frutta matura, ampio ed aromatico il finale
<b>Consigliato con</b>	Aperitivo, piatti di pesce, sia in bianco che al pomodoro, tortelli burro e salvia

*Servire a una temperatura di 7/8°C*

*Cultori della qualità, nemici della fretta.*

