



il TRALCETTO®

Merlot

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 Merlot 100%

Sistema di allevamento Sylvoz

Densità dei ceppi 5.000 ha

Resa per ettaro 120 q

Epoca di vendemmia Terza decade di settembre

Vinificazione Macerazione pre-fermentativa a 5°C per 5 giorni. Segue macerazione tradizionale per 10 giorni. La fermentazione alcolica avviene a 21/22°C

Affinamento Botte di rovere 9 mesi e bottiglia 4 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore Rosso rubino intenso

Aroma Complesso, presenta una nota concentrata di frutti di bosco, armonizzata con delicato sentore di spezie, tabacco e cacao

Gusto Pieno, generoso e di grande armonia. Si evidenziano note di ciliegia, ribes, con liquirizia dolce. Il retrogusto è persistente, sorretto da una buona, giusta presenza di tannini nobili e da una piacevole freschezza

Consigliato con: Primi piatti con ragù di carne, anatra all'arancia, arrosto di vitello, formaggi semiduri

Servire a una temperatura di 18/20°C

Cultori della qualità, nemici della fretta.

