



il TRALCETTO®

Müller-Thurgau

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 I.G.T. delle Venezie

Terreno Ghiaioso

Uve Müller-Thurgau 100%

Sistema di allevamento Guyot

Densità dei ceppi 4.500 ha

Resa per ettaro 100 q

Epoca di vendemmia Prima decade di settembre

Vinificazione Pigiatura e pressatura soffice con resa in mosto fiore del 60%. La fermentazione è condotta alla temperatura di 14°C per 10 giorni

Affinamento Vasca di acciaio inox 5 mesi e bottiglia 3 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore Giallo paglierino con riflessi verdi

Aroma Fresco e delicato, di fiori di pesco, rosa canina, salvia e sambuco, note di frutta candita, melone e pesca

Gusto In bocca è intenso e delicato, la nota aromatica è in evidenza. Il corpo è armonico e raffinato. Nel finale è piacevole e intrigante

Consigliato con Aperitivo, risotto con asparagi, branzino e crostacei alla brace

Servire a una temperatura di 8°C

Cultori della qualità, nemici della fretta.

