



il TRALCETTO®

Pinot Grigio

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 Pinot grigio 100%

Sistema di allevamento Sylvoz e Cordone Speronato

Densità dei ceppi 4.000 – 5.000

Resa per ettaro 105 q

Epoca di vendemmia Ultima decade di agosto

Vinificazione Pigiatura e pressatura con resa in "mosto fiore" del 60%. La fermentazione avviene con lieviti selezionati per dodici giorni, ad una temperatura controllata di 14°C

Affinamento In vasca sui propri lieviti 5/6 mesi e bottiglia 3 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore Giallo paglierino carico

Aroma Intenso, con lievi note di noce moscata, pesca e fiori d'acacia

Gusto Secco e fresco, netti i sentori maturi e fruttati, su tutti la scorza d'arancia, di piena sapidità, riempie a lungo la bocca

Consigliato con Aperitivo, frutti di mare, piatti a base di pesce in generale, carni bianche e formaggi freschi

Servire a una temperatura di 8°C

Cultori della qualità, nemici della fretta.

