



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. Friuli Grave

Terreno Ghiaioso

Uve Pinot Grigio 100%

Sistema di allevamento Guyot

Densità dei ceppi 4.500 ha

Resa per ettaro 110 q

Epoca di vendemmia Ultima decade di agosto

Vinificazione Pigiatura e pressatura soffice con resa in mosto fiore del 50%. La fermentazione avviene con lieviti selezionati per 15 giorni a temperatura controllata di 13°C

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

NOTE DEGUSTATIVE

Colore Giallo paglierino

Aroma Intenso, con lievi note di noce moscata, pesca di foglia spezzata di agrumi

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

Consigliato con Aperitivo, frutti di mare e piatti a base di pesce in generale, insalatone miste

Servire a una temperatura di 8°C

Cultori della qualità, nemici della fretta.

