



il TRALCETTO®

Raboso

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 Medio impasto, ghiaioso e argilloso

Uve Raboso 100%

Sistema di allevamento Sylvoz e cordone speronato

Densità dei ceppi 4.500 ha

Resa per ettaro 85 q

Epoca di vendemmia Ultima decade di ottobre

Vinificazione Classica vinificazione in rosso con presa di colore per la durata di 20 giorni. Temperatura massima di 24°C

Affinamento Botte di rovere 30 mesi, vasca 6 mesi e bottiglia 6 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore Rosso rubino carico con riflessi leggermente granati

Aroma Intenso, vinoso, elegante, con note di marasca e frutti di bosco

Gusto Asciutto, di notevole consistenza, buone le note fruttate fuse con spezie e vaniglia. Il finale è caldo ed elegante

Consigliato con Arrostiti di carni rosse, selvaggina, pollame, anatra all'arancia, brasato al raboso, formaggi a pasta dura

Servire a una temperatura di 18°C. Stappare qualche minuto prima.

Cultori della qualità, nemici della fretta.

