



il TRALCETTO®

Sauvignon

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, argilloso

Uve Sauvignon 100%

Sistema di allevamento	Guyot e Sylvoz
Densità dei ceppi	4.500 - 5.000 ha
Resa per ettaro	100 q
Epoca di vendemmia	Ultima decade di agosto
Vinificazione	Criomacerazione per 10 ore. Pressatura soffice. Fermentazione per 16 giorni con lieviti selezionati a 12°C. Vasca d'acciaio inox 4 mesi con sur lie per l'intero periodo e bottiglia 3 mesi
Affinamento	

NOTE DEGUSTATIVE

Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Aroma	Fresco e intenso, con note di menta, peperone, sambuco, pesca e frutti esotici
Gusto	Buon corpo, completo nei sentori fruttati, maturi e note verdi esotiche. Al palato è ampio ed elegante.
Consigliato con	Crostacei, frutti di mare, tagliolini saltati in padella con peperoni e pomodorini e formaggi freschi.

Servire a una temperatura di 7°C

Cultori della qualità, nemici della fretta.

