



## il TRALCETTO®

# Verduzzo

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** Verduzzo 100%

<b>Sistema di allevamento</b>	Sylvoz e cordone speronato
<b>Densità dei ceppi</b>	4.000
<b>Resa per ettaro</b>	110 q – 85 q
<b>Epoca di vendemmia</b>	Prima decade di ottobre
<b>Vinificazione</b>	Uva diraspata totalmente e pigiata, pressatura soffice e presa in mosto del 60%. Avvio della fermentazione a 14°C con lieviti selezionati per 15°C
<b>Affinamento</b>	Vasca in acciaio 3 mesi e bottiglia 2 mesi

### NOTE DEGUSTATIVE

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con venature dorate
<b>Aroma</b>	Gradevole, con richiami di frutta matura e leggera speziatura
<b>Gusto</b>	Morbido e fresco, fruttato, fragrante nei gusti agrumati. Buona la persistenza finale
<b>Consigliato con</b>	Antipasti magri, minestre e piatti di pesce

*Servire a una temperatura di 8°C*

*Cultori della qualità, nemici della fretta.*

