

ITALO CESCO
ARTIGIANO DEL VINO



1957

Choku Rei



PINOT GRIGIO

Senza Solfiti Aggiunti

Vino non filtrato

Ma fra il vino e l'amor, non saprei quali sian ragion di scelta: a mio parere, per non far torto a cose in pregio eguali, direi che meglio sia scegliere l'una e l'altra, che non sceglierne nessuna.

Lord Byron (1788 – 1824)

Denominazione: Veneto I.G.T.

Varietà: 100% Pinot Grigio

Vigneti d'origine: zona d'impianto Fagarè e San Polo di Piave, terreno argilloso di origine alluvionale, forma di allevamento guyot, 7.650 piante per ettaro, resa 70 q/ha

Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto, raccolta manuale

Vinificazione: dopo la diraspa pigiatura, fa seguito una pressatura soffice con resa del 50% in mosto fiore, la cui fermentazione avviene con lieviti indigeni per 20 giorni a temperatura controllata di 10°C. La maturazione continua sui propri lieviti 5/6 mesi per poi passare all'imbottigliamento e all'affinamento in bottiglia di 3 mesi, prima della messa in commercio.

Colore: giallo paglierino pieno

Profumo: intenso, elegante, con note fruttate di pesca e di agrumi ed una lieve speziatura di noce moscata

Gusto: il temperamento secco e fresco lascia spazio a netti sentori maturi e fruttati, su tutti la scorza d'arancia, a cui si accompagna piena sapidità, sfociando in un perfetto equilibrio tra morbidezze e durezza

Consigliato con: frutti di mare e piatti a base di pesce, insalatone miste, ideale per gli aperitivi in accompagnamento a pietanze agrodolci e speziate, come pesce spada marinato al pepe rosa e arancia. *Tradizione:* risotto al nero di seppia o all'isolana

Gradazione alcolica: 12% vol.

Servizio: temperatura di 10°/12° C, in calici carré

Dicitura carta vini: Choku Rei, Pinot Grigio No So₂, Veneto I.G.T., Italo Cescon