



Pinot Noir Tralcetto

rood

LAND VAN HERKOMST : Italië

REGIO : Veneto – Noordoost - Italië

PRODUCENT : Italo Cescon

DRUIVENRAS : 100 % Pinot Noir

BIO : Nee

AROMA : silex, wat “potlood”, licht gerookt en mooi klein rood bosfruit, rozen

SMAAK : in verlengde van het aroma, mineraal, jong klein rood fruit,

RIJPING : 6 maanden op cementen cuves en 3 maanden op fles

BEWAAR POTENTIEEL : 3 tot 4 jaar

SERVEER TEMP. : 18° C of eventueel licht gekoeld bij 10°

WEETJE :

Bodem : Klei en mix van alluviale (door rivierwater aangevoerde) afzettingen.

Manuele oogst die begin september plaats vindt.

Na ontristing en kneuzing volgt een 4 dagen durende koude pre-fermentatie. Daaropvolgend de fermentatie zelf (ong 6 tot 8 dagen). Hierna is er de malo lactische fermentatie (omzetting van harde appelzuur naar zachtere melkzuur).

“Tralcetto” = “twijgje”