

Italo Cescon - tesirare - rompicapo '21



Italo Cescon werd in 1957, niet zo ver van de stad Treviso, opgericht door de dappere oprichter Italo Cescon en wordt vandaag de dag met dezelfde passie en liefde geleid door zijn kinderen Gloria, Graziella en Domenico, samen met mama Chiara.

Met behoud van de geheimen en herinneringen van hun vader, houden ze de traditie die ze van hun vader hebben doorgekregen.

De wijnen zijn uitermate subliem en delicaat waar typiciteit perfect samensmelt met een moderne visie.

Italo Cescon is zacht uitgedrukt een uniek domein... ook de verpakkingen zijn telkens zeer creatief, zo heb je het gamma "Il Tralcetto" met een takje van een wingerd rond de fles en het gamma "TesiRare" in een bijzondere atypische wijnfles.

Een bijzondere verfrissende ontdekking!

KARAKTER

Land	Italië
Regio	Veneto
Smaak	3: stevig – stoer – rijk
Appelatie	Veneto IGT
Deze wijn is	Bio
Bewaar pot.	+8 jaar
Serveer temp.	16-18°C

Bodemsoort	klei
Druiven	100% merlot

SMAAKBESCHRIJVING

Unieke studies is de vrije vertaling van tesirare.

TesiRare overwint alles wat we tot dan toe wisten, een antwoord op onze oneindige vragen.

Ze hebben de wijnstok jarenlang bestudeerd en kennis verworven die zich elke dag duidelijker openbaart en hen heeft laten zien hoe ze dingen kunnen creëren die ze hen toen niet eens hadden kunnen voorstellen.

De TesiRare-lijn ontstond op natuurlijke wijze en door te wachten, waardoor oprechte wijnen ontstonden die bij elke slok de geheimen van het land onthullen.

In de neus aroma's van kleine rode bessen, zachte kruiden en bloemige nuances. In de mond een goede body, met zeer harmonieuze en overtuigende aroma's, rijk, rijp fruit en een fijne en elegante tanninetextuur. De afdrank heeft een geweldige smaakbalans, met aangename frisheid en diepgang.

VINIFICATIE

Maceratie op de schillen en spontane gisting in ongeglazuurd beton gedurende 25 dagen. Langzame alcoholische gisting bij gecontroleerde temperatuur en malolactische gisting nog steeds in betonnen tanks in contact met de eigen gisten. Daarna een verdere rijping in tonneaux gedurende 6 maanden.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Merlot gaat heel goed samen met hoofdgerechten met rood vlees en wild. Lekker bij oude of pittige kazen. Interessant met een schotel met gemengde vleeswaren.