

S I N C E 1 9 1 0

stocco
CC
C



VENTILUSTRI

VENTILUSTRI

"Dedicato al Centenario della Famiglia Stocco a Bicinicco"

Il VentiLustri è un vino spumante a fermentazione naturale. Metodo Charmat con lungo affinamento sui lieviti.

Ottenuto dalle migliori uve di pinot bianco dei vigneti in comune di Cervignano del Friuli.

La vendemmia è rigorosamente manuale.

Il colore è giallo paglierino intenso.

La spuma è soffice e cremosa.

Il gusto risulta essere di elevata sapidità e acidità, con una grande pienezza al palato.

Ottimo come aperitivo, si sposa con i primi piatti a base di pasta, riso, carni bianche, pesci di mare, formaggi anche di media stagionatura.

Da provare con il crudo di San Daniele o lo speck di Sauris.

Terreno: pianeggiante di tipo argilloso

Sistema di allevamento: sylvoz modificato

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura soffice delle uve con estrazione del solo mosto fiore, decantazione statica, fermentazione in acciaio, batonnage, affinamento sui lieviti per 8 mesi, rifermatazione in autoclave con lunga sosta sui lieviti.