



SINCE 1910

stocco  
CC  
C

REFOSCO

DAL PEDUNCOLO ROSSO



[IGT Venezia Giulia]

Der Name ist auf die rote Farbe des Traubenstiels zurückzuführen.

Dieser Wein ist violett-rot und riecht nach Brombeeren und Unterholz.

Er hat einen trockenen, bitteren, weichen und vollen Geschmack.

Bei Raumtemperatur serviert, ist er der ideale Begleiter zu Braten und rotem Fleisch.

- *Boden*: flach mit kiesiger Unterlage, bedeckt mit einer Schicht aus erdhaltigem Material

- *Erziehungsform*: doppelter Guyot und Sylvoz modifiziert

- *Dichte*: 4000 Pflanzen pro Hektar

- *Weinlese*: von Hand

- *Flaschen*: 0,75 cl.

- *Weinherstellung*: Maischung, Überpumpen, Gärung in Stahl, Ausbau in Holz und Stahl, Assemblage.