



SINCE 1910

stocco
CC
C

SAUVIGNON



[IGT Venezia Giulia]

Dieser Wein strömt intensive Düfte von Pampelmuse, Linde, Salbei und Grünpaprika aus.

Ein Wein mit guter Säure, ideal als Begleiter zu Krustentieren, Fischfritüre, Omeletten und Kräuterrisotto.

Kühl servieren.

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

- *Erziehungsform*: Guyot

- *Dichte*: 4500 Pflanzen pro Hektar

- *Weinlese*: von Hand

- *Flaschen*: 0,75 cl.

- *Weinherstellung*: Kaltmaischung der abgebeerten Trauben, sanfte Pressung, statische Dekantierung, Gärung in Stahl, Batonnage und 6-monatiger Ausbau auf der Hefe (sur lie).