



SINCE 1910

Stocco
CC
C

TRAMINER



[IGT Trevenezie]

Ein komplexes Aroma mit Noten von Rosen, Gewürznelken und Litschi kennzeichnet diesen strohgelben Wein.

Fülle am Gaumen mit typisch bitterem Nachgeschmack.

Er passt hervorragend zu Leberpastete oder Krustentieren, Meeresfrüchten, raffinierten ersten Gängen.

Perfekt zu Austern.

- *Boden*: flach, lehmhaltig

- *Erziehungsform*: Guyot

- *Dichte*: 4500 Pflanzen pro Hektar

- *Weinlese*: von Hand

- *Flaschen*: 0,75 cl.

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