



SINCE 1910

stocco
CC
C

FRIULANO



[D.O.C. Friuli Grave]

Ottenuto dalle uve del più famoso vitigno friulano, ha colore giallo paglierino con sfumature verdi citrine, profumato pronunciato, sapore asciutto e ampio con retrogusto di mandorla.

Ideale come aperitivo, con piatti a base di prosciutto crudo e primi leggeri.

- *Terreno*: pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto da materiale terroso

- *Sistema di allevamento*: Guyot

- *Densità*: 4500 piante per ettaro

- *Vendemmia*: manuale

- *Bottiglie*: 0,75 cl.

- *Vinificazione*: macerazione a freddo delle uve diraspate, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, batonnage e affinamento sulle fecce per 6 mesi.