



SINCE 1910

Stocco
CC
C

PINOT GRIGIO



[DOC Friuli]

Vino dal colore giallo paglierino con toni ambrati, profumi freschi e sapore morbido e ampio, talvolta di retrogusto tipicamente amarognolo.

Servito fresco, si abbina ad antipasti, primi e secondi a base di pesce, minestre leggere e carni bianche.

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

- *Sistema di allevamento*: Guyot

- *Densità*: 4500 piante per ettaro

- *Vendemmia*: manuale

- *Bottiglie*: 0,75 l.

- *Vinificazione*: pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, batonnage e sosta sulle fecce per 6 mesi.