



SINCE 1910

stocco  
CC  
C

SERICUS



Dal latino "di seta, setoso", parla anche della culla delle uve: quel cuore del Friuli dove per secoli si allevò il baco da seta.

Armonico uvaggio di Friulano, Malvasia e Sauvignon, esprime sentori complessi d'albicocca e mandorla, note balsamiche e spezie.

Pieno, sapido e persistente sposa primi tartufati e le verdure, adora il pesce e le carni bianche delicate.

**Tipo di uva:** Friulano, Chardonnay, Malvasia

**Terreno:** argilloso e pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto da materiale terroso

**Sistema di allevamento:** Guyot doppio francese e Sylvoz modificato

**Densità:** 4500 piante per ettaro

**Vendemmia:** manuale

**Bottiglie:** 1,50 l.

**Vinificazione:** macerazione a freddo delle uve diraspate, pressatura soffice, decantazione statica.

Friulano e Sauvignon fermentano in acciaio con affinamento sulle fecce, la Malvasia in barrique.

Assemblaggio dopo 10 mesi, affinamento in bottiglia per circa 8 mesi.