



# STOCCO

SINCE ✕ 1910



## SAUVIGNON DI MERIS

[IGT Venezia Giulia]

### **Note organolettiche e abbinamenti**

Sprigiona profumi intensi dai toni di pompelmo, figlio, salvia e peperone verde. Di buona acidità, viene consigliato con crostacei, fritti di pesce, frittate e risotti a base di erbe.  
Servire fresco.

### **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:**

macerazione a freddo delle uve diraspate, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, batonnage, affinamento sulle fecce per 6 mesi