



STOCCO

SINCE ✕ 1910



TRAMINER AROMATICO DAL BORC

[IGT Trevenezie]

Note organolettiche e abbinamenti

Ha colore giallo paglia e aromi complessi di rosa, chiodi di garofano e lychees. Pienezza al palato con finale tipicamente amarognolo. Si sposa al paté di fegato oppure a crostacei, frutti di mare, primi piatti elaborati. Perfetto con le ostriche.

Terreno:

pianeggiante tipo argilloso

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