



STOCCO

SINCE ✕ 1910



CABERNET FRANC LIS ARBIS

[IGT Venezia Giulia]

Note organolettiche e abbinamenti

Caratteristico è il sapore erbaceo da giovane e se ben conservato sviluppa sensazioni speziate ed aristocratiche che consentono un certo invecchiamento. Servito a temperatura ambiente si abbina ad arrostiti di carni rosse e selvaggina.

Terreno:

pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto da materiale terroso

Sistema di allevamento:

Sylvoz modificato e Guyot

Densità:

4000 piante per ettaro

Vendemmia:

manuale

Bottiglie:

0,75 l

Vinificazione:

macerazione, rimontaggi, fermentazione in acciaio, affinamento in legno e acciaio, assemblaggio