



# STOCCO

SINCE ✕ 1910



## LUSINT

### Note organolettiche e abbinamenti

Lusint in friulano significa "lucente-luminoso". Ottenuto da una selezione di pregiate uve sottoposte ad appassimento, è un vino di grande personalità. Ricorda molti profumi tra cui il miele, il caramello, la frutta secca e la frutta candita. Vino da relax o meditazione, può accompagnare la pasticceria secca, formaggi erborinati ed il patè di "foie gras".

### Uva:

Selezione di uva a bacca bianca

### Terreno:

pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto da materiale terroso

### Sistema di allevamento:

Sylvoz modificato

### Densità:

3000 piante per ettaro

### Vendemmia:

manuale

### Bottiglie:

0,50 l

### Vinificazione:

cernita delle uve, appassimento in cassette, torchiatura manuale, decantazione statica, fermentazione in barrique e acciaio, batonnage, assemblaggio