



STOCCO

SINCE ✕ 1910



BOTIS RIBOLLA GIALLA

[IGT Venezia Giulia]

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Dieser Wein ist das Ergebnis einer Auswahl der besten Trauben der Gattung Ribolla Gialla. Diese werden mit später Reifung gegen Ende September geerntet.

Der durch seinen intensiven strohgelben Farbton gekennzeichnete Wein präsentiert sich von eleganter würzig-blumiger Duftnote, die an Akazienblüten und Wiesenblumen erinnert. Geschmacklich glänzt er durch Vollmundigkeit, besitzt Korpus sowie weitreichende Geschmacksnuancen und zeigt sich im Abgang trocken und ausgewogenen.

Boden: flach und eben vom Typ tonhaltig-sandig

Erziehungssystem:

Guyot (auch: Tiefseekuppe) modifiziert

Dichte: 3000 Pflanzen pro Hektar

Lese: von Hand

Flaschen: da 0,75 l; 1,5 l

Weinbereitung:

Kaltmazeration, sanfte Pressung, statische Dekantierung, Gärung und Reifung für 10 Monate in großen Eichenfässern. Flaschenreifung über 3 Monate.