



STOCCO

SINCE ✕ 1910



DOGHIS FRIULANO

[Friuli Doc Grave]

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Der Name stammt aus dem friaulischen Dialekt und bedeutet "Daube". Dieser Wein wird aus den besten Friulano-Trauben gewonnen, die im roten Kies im Herzen des Weingutes geerntet und bei einer langen Reifung in großen Eichenfässern veredelt werden. Die klassischen Noten des Friulano, Thymian, Kamille und Mandeln verbinden sich mit den würzigen Noten und den süßen Noten von Trockenfrüchten. Vollmundig, wohlschmeckend und mit einem langen Nachhall passt er perfekt zu ersten und zweiten Gerichten mit Fisch, wie Schwertfischfilet in Pistazienkruste oder Thunfischtartar.

Traube: Friulano

Boden: onhaltig und eben mit kieshaltigem Substrat, das von erdigem Boden bedeckt wird.

Erziehungssystem:

Guyot doppio francese e Sylvoz modificato

Dichte: 4500 Pflanzen pro Hektar

Lese: von Hand

Flaschen: 0,75 l

Weinbereitung:

kaltmazeration derabgebeerten Trauben, sanfte Pressung, statisches Dekantieren.

Friulano und Chardonnay fermentieren in Stahlbottichen mit Veredelung am Bodensatz, der Malvasia fermentiert in Barrique-Fässern.

Die assemblage findet nach 10 Monaten statt, die Veredelung erfolgt über 8 Monate in der Flasche.