



# STOCCO

SINCE ✕ 1910



## PRAMALAN EXTRA DRY

### **Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:**

Strohgelbe Farbe, elegante und lebhaftige Perlage mit ausgewogenem Bouquet, einschließende fruchtige und blumige Noten. Am Gaumen ist er weich, voll und ausgewogen mit deutlich fruchtigen Noten.

Eignet sich für jeden geselligen Moment im Laufe des Tages und als Aperitif. Er passt ausgezeichnet zu leichten Speisen, feinen Fleisch – und Fischgerichten.

**Traube:** Glera

### **Boden:**

flach, Kiessubstrat bedeckt mit Erdmaterial

### **Erziehungssystem:**

Geändertes Sylvoz-System und doppio capovolto (Doppelstreckbogen)

**Dichte:** 3500 Pflanzen pro Hektar

**Lese:** von Hand

**Flaschen:** 0,75 l

### **Weinbereitung:**

sanfte Pressung, statische Klärung, Gärung in Stahltanks, Bezugnahme auf die Charmat-Methode im Autoklav mit ausgewählten Hefen und bei kontrollierter Temperatur