STOCCO

SINCE 1910

PROSECCO BRUT

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:
Feines, elegantes Bouquet. Fein am Gaumen mit der typischen Haltbarkeit des Prosecco und blumigen und fruchtigen Noten von weißem Pfirsich. Hervorragend als Aperitif und Tafelwein, passt er ausgezeichnet zu leichten ersten Gängen.

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

Soc. Agr. Stocco di Stocco Andrea e C. s.s.
Via Casali Stocco, 12 - 33050 Bicinicco (UD) Italy

vinistocco.it
info@vinistocco.it - tel +39 0432 934906