



STOCCO

SINCE ✕ 1910



PROSECCO EXTRA DRY DOC

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Strohgelb, mit eleganten und lebendigen Perlen, duftend, ausgeglichen, mit ausgeprägten blumigen und fruchtigen Noten.

Der Geschmack ist sanft, voll und ausgeglichen, mit klaren fruchtigen Anklängen. Ideal für jede Essgelegenheit im Alltag sowie als Aperitif. Er passt hervorragend zu leichten Speisen, zartem Fleisch und Fischgerichten.

Traube: 100% Prosecco

Boden: flach mit kiesiger Unterlage, bedeckt mit einer Schicht aus erdhaltigem Material

Erziehungssystem:

Sylvoz modifiziert, Doppelstreckbogen

Dichte: 3500 Pflanzen pro Hektar

Lese: von Hand

Flaschen: 0,75 l; 1,5 l

Weinbereitung: sanfte Pressung, statische Dekantierung, Gärung in Stahl, erneute Tankgärung mit der Charmat-Methode mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur für ungefähr 3 Monate.