



# STOCCO

SINCE ✕ 1910



## PROSECCO FRIZZANTE DOC

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

Raffiniertes, elegantes Bukett. Hohe Geschmackskonzentration mit der typischen Haltbarkeit des Prosecco und ausgeprägten Noten von Glyzinie. Ausgezeichneter Aperitif, passt jedoch zu allen Gerichten, leicht verdaulich, vorzüglich zu allen Fischgerichten.

**Traube:** Prosecco

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

**Erziehungssystem:** Sylvoz modifiziert

**Dichte:** 3000 Pflanzen pro Hektar

**Lese:** von Hand

**Flaschen:** 0,75 l

**Weinbereitung:** sanfte Pressung, statische Dekantierung, Gärung in Stahl, erneut Tankgärung mit der Charmat-Methode mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur für ungefähr 2 Monate.