



STOCCO

SINCE ✕ 1910



ROOS DAI LENS

[IGT Venezia Giulia]

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Dieser Wein wird aus den Merlot-Trauben unserer Weinberge nach einem über 13 Monate langen Ausbau in Barrique-Fässern aus französischem Eichenholz erzielt. Die typischen Eigenschaften der Rebsorte – wie der Geruch nach roten Früchten – harmonisieren mit würzigen und balsamischen Noten. Der Wein ist von guter Struktur, elegant tanninhaltig; bei Raumtemperatur serviert, ist er ideal zu starken, würzigen Gerichten.

Traube: Merlot

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

Erziehungssystem: doppelter Guyot und Spalier (Kordonerziehung)

Dichte: 4000 Pflanzen pro Hektar

Lese: von Hand

Flaschen: 0,75 l; 1,5 l

Weinbereitung: lange Maischung, Saignée, Überpumpen, Ausbau in Barrique-Fässern aus französischem und amerikanischem Eichenholz, Flaschenabfüllung, 6-monatige Flaschenlagerung