



SINCE 1910

stocco
CC
C

FRIULANO



[D.O.C. Friuli Grave]

Hergestellt mit den Trauben der berühmtesten friaulischen Rebsorte, hat dieser Wein eine strohgelbe Farbe mit zitronengrünen Nuancen, einen starken Duft, trockenen und breiten Geschmack mit Mandel-Nachgeschmack.

Ideal als Aperitif, mit Rohschinken oder einem leichten ersten Gang.

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

- *Erziehungsform*: Guyot

- *Dichte*: 4500 Pflanzen pro Hektar

- *Weinlese*: von Hand

- *Flaschen*: 0,75 cl.

- *Weinherstellung*: Kaltmaischung der abgebeerten Trauben, sanfte Pressung, statische Dekantierung, Gärung in Stahl, Batonnage und 6-monatiger Ausbau auf der Hefe (sur lie).