



SINCE 1910

stocco
CC
C

LUSINT



Auf friaulisch heißt Lusint „glänzend, glitzernd“. Durch eine Auslese von Picolit-Trauben erzielt, die getrocknet werden, ist dieser Wein durch einen starken Charakter geprägt.

Er erinnert an viele Düfte, wie Honig, Karamell, Trockenobst und kandierte Früchte.

Dieser Entspannungs- oder Meditationswein kann trockene Konditorwaren, Kräuterkäse oder Gänseleberpastete begleiten.

- *Traubensorte:* Picolit

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

- *Erziehungsform:* Sylvoz modifiziert

- *Dichte:* 3000 Pflanzen pro Hektar

- *Weinlese:* von Hand

- *Flaschen:* 0,50 cl.

- *Weinherstellung:* Traubenauslese, Trocknung in Kisten, manuelle Kelterung, statische Dekantierung, Gärung in Barrique- und Stahl-Fässern, Batonnage, Assemblage.