

S I N C E 1 9 1 0  
**stocco**  
CC  
C



## PROSECCO

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.

*Trauben:* Prosecco

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

*Erziehungsform:* Sylvoz modifiziert

*Dichte:* 3000 Pflanzen pro Hektar

*Weinlese:* von Hand

*Flaschen:* 0,75 cl.

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