



SINCE 1910

stocco
CC
C

ROSATO



Dieser Wein, hergestellt mit Merlot-Trauben, weist eine leuchtend rosarote Färbung, einen eigenartigen Duft und einen vollen, trockenen Geschmack auf.

Kühl serviert, passt er zu Aufschnittellern, leichten Gerichten, frischem Käse.

Traubensorte: Merlot

Bezeichnung: Rosé-Tafelwein

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

Erziehungsform: doppelter Guyot und Sylvoz modifiziert

Dichte: 4000 Pflanzen pro Hektar

Weinlese: von Hand

Flaschen: 0,75 cl.

Weinherstellung: Kaltmischung der Trauben, Dekantierung, folgende alkoholische und malolaktische Gärung, Ausbau in Stahl.