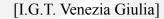


SINCE 1910

Stocco





Kennzeichnend ist der Grasgeschmack im jungen Wein; bei guten Aufbewahrungsbedingungen entwickeln sich würzige und edle Eindrücke, die eine gewisse Alterung erlauben.

Bei Raumtemperatur serviert, passt er zu gebratenem rotem Fleisch und Wild.

- Boden: flach mit kiesiger Unterlage, bedeckt mit einer Schicht aus erdhaltigem Material
- Erziehungsform: Sylvoz modifiziert und Guyot
- Dichte: 4000 Pflanzen pro Hektar
- Weinlese: von Hand
- Flaschen: 0,75 cl.
- Weinherstellung: Maischung, Überpumpen, Gärung in Stahl, Ausbau in Holz und Stahl, Assemblage.