



SINCE 1910

stocco
CC
C

VERDUZZO



[I.G.T. Venezia Giulia]

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.