



SINCE 1910

stocco
CC
C

SAUVIGNON



[IGT Venezia Giulia]

Sprigiona profumi intensi dai toni di pompelmo, tiglio, salvia e peperone verde.

Di buona acidità, viene consigliato con crostacei, fritti di pesce, frittate e risotti a base di erbe.

Servire fresco.

- *Terreno*: pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto da materiale terroso

- *Sistema di allevamento*: Guyot

- *Densità*: 4500 piante per ettaro

- *Vendemmia*: manuale

- *Bottiglie*: 0,75 cl.

- *Vinificazione*: macerazione, a freddo delle uve diraspate, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, batonnage, affinamento sulle fecce per 6 mesi.