



SINCE 1910

Stocco
CC
C

TRAMINER



[IGT Trevenezie]

Ha colore giallo paglia e aromi complessi di rosa, chiodi di garofano e lychees.

Pienezza al palato con finale tipicamente amarognolo.

Si sposa al paté di fegato oppure a crostacei, frutti di mare, primi paiatti elaborati. Perfetto con le ostriche..

- *Terreno*: pianeggiante tipo argilloso
- *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.