



SINCE 1910

stocco
CC
C

VENTIDUE LUSTRI



Come dice il nome del vino, è un omaggio ai 110 anni della famiglia Stocco a Bicinicco.

Ottenuto da uve pinot bianco, all'olfatto si presenta con eleganti note fruttate e floreali.

Perlage molto fine e persistente, fa il suo ingresso deciso con una buona struttura, sapidità e morbidezza, finale lungo e persistente.

Ottimo in abbinamento nei momenti conviviali, si abbina perfettamente con pesci, anche grassi, primi piatti, formaggi e carni, non solo bianche.

Terreno: pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto di materiale terroso

Sistema di allevamento: Sylvoz modificato

Vendemmia: manuale

Bottiglie: da 0,75L e 1,5L

Vinificazione: macerazione pellicolare, pressatura soffice, decantazione statica, prima fermentazione a 16 gradi e affinamento sui lieviti del vino base per 6 mesi, seconda fermentazione in autoclave con sosta per 10 mesi sui lieviti, affinamento in bottiglia per 2 mesi.