



STOCCO

SINCE ✕ 1910



PINOT GRIGIO RAMATO SETTANTACINQUE

[DOC Friuli]

Note organolettiche e abbinamenti

Vino dal caratteristico colore ramato dovuto alla macerazione, rivela profumi di ciliegia, fragole di bosco, acacia e tiglio, pienezza, complessità ed un finale ampio. Servito fresco, si abbina ad antipasti, primi e secondi a base di verdure e di pesce, minestre e carni bianche.

Terreno:

pianeggiante con substrato ghiaioso

Sistema di allevamento:

Guyot

Densità:

4500 piante per ettaro

Vendemmia:

manuale

Bottiglie:

0,75 l

Vinificazione:

macerazione a freddo per una notte, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, batonnage e sosta sulle fecce per 6 mesi