



# STOCCO

SINCE ✕ 1910



## PROSECCO ROSÉ

### Note organolettiche e abbinamenti

Di colore rosa elegante, dal perlage fine ed elegante ha profumo, equilibrato, presenta note ampie di frutti rossi e floreali. Al gusto è pieno, sapido ed equilibrato. Ideale per ogni momento conviviale quotidiano e come aperitivo. Si sposa in modo eccellente con i cibi leggeri, antipasti e portate di pesce. Consigliato anche con una gustosa pizza.

**Uva:** 90% Glera e 10% Pinot nero

### Terreno:

pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto da materiale terroso

### Sistema di allevamento:

doppio capovolto

**Densità:** 3500 piante per ettaro

**Vendemmia:** meccanica

**Bottiglie:** 0,75 l – 1,5 l

### Vinificazione:

Il Glera è vinificato in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione in acciaio. Il Pinot nero è vinificato in rosso con breve macerazione con le bucce. Dopo l'assemblaggio la rifermentazione avviene con metodo Charmat in autoclave.