



STOCCO

SINCE ✕ 1910



VENTIDUE LUSTRI

[IGT Venezia Giulia]

Note organolettiche e abbinamenti

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 con 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 da materiale terroso

Sistema di allevamento: Sylvoz modificato

Densità: 3000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale

Bottiglie: da 0,75 l; 1,5 l

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