



STOCCO

SINCE ✕ 1910



LUSINT

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Auf friaulisch heißt Lusint „glänzend, glitzernd“. Durch eine Auslese von Picolit-Trauben erzielt, die getrocknet werden, ist dieser Wein durch einen starken Charakter geprägt. Er erinnert an viele Düfte, wie Honig, Karamell, Trockenobst und kandierte Früchte. Dieser Entspannungs- oder Meditationswein kann trockene Konditorwaren, Kräuterkäse oder Gänseleberpastete begleiten.

Traube:

Auswahl an weißbeerigen Trauben

Boden:

flach mit kiesiger Unterlage, bedeckt mit einer Schicht aus erdhaltigem Material

Erziehungssystem:

Sylvoz modifiziert

Dichte:

3000 Pflanzen pro Hektar

Lese:

von Hand

Flaschen:

0,50 l

Weinbereitung:

Traubenauslese, Trocknung in Kisten, manuelle Kelterung, statische Dekantierung, Gärung in Barrique- und Stahl-Fässern, Batonnage, Assemblage. fermentazione in barrique e acciaio, batonnage,