



STOCCO

SINCE ✕ 1910



PINOT BIANCO CALIS

[IGT Venezia Giulia]

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Ein Wein voller Eleganz und vollmundig im Geschmack, von blassgelber Farbe und mit der blumigen Note weißer Früchte versehen. Am Gaumen zeigt er sein volles Bouquet mit angemessenem Säuregehalt, gutem Aroma und exzellenter Beständigkeit. Gekühlt serviert eignet er sich optimal als Aperitif und passt wunderbar sowohl zu Antipasti (Vorspeisen) als auch zu feinen ersten und zweiten Gängen auf Basis von Gemüse, Fisch, Suppen und weißem Fleisch.

Boden:

flach und eben und tonhaltig

Erziehungssystem:

Guyot (auch: Tiefseekuppe)

Dichte: 4500 Pflanzen pro Hektar

Lese: manuell und maschinell

Flaschen: 0,75 l

Weinbereitung:

Pressung, statische Dekantierung, Gärung in Edelstahlfässern, Batonnage (Aufrühren der Hefe) und Hefeeinlagerung für 6 Monate.