



# STOCCO

SINCE ✕ 1910



## PINOT GRIGIO RAMATO SETTANTACINQUE

[DOC Friuli]

### **Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:**

Ein Wein mit charakteristischem Kupferfarbton, bedingt durch die Mazeration, welcher Aromen von Kirschen, wilden Erdbeeren, Akazien und Lindenblüten offenbart und eine Vollmundigkeit sowie Komplexität aufweist mit bemerkenswertem finalen Abgang. Gekühlt serviert passt er hervorragend zu Antipasti (Vorspeisen) als auch zu ersten und zweiten Gängen auf Basis von Gemüse und Fisch, Suppen und weißem Fleisch.

**Boden:** flach und eben mit kiesigem Substrat, abgedeckt von erdigem Material

**Erziehungssystem:** Guyot

**Dichte:**  
4500 Pflanzen pro Hektar

**Lese:** manuell

**Flaschen:**  
0,75 l

**Weinbereitung:** Kaltmazeration für eine Nacht, sanfte Pressung, statische Dekantierung, Gärung in Edelstahlfässern, Batonnage (Aufrühren der Hefe) und Hefeeinlagerung für 6 Monate.