



STOCCO

SINCE ✕ 1910



PROSECCO FRIZZANTE DOC

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Raffiniertes, elegantes Bukett. Hohe Geschmackskonzentration mit der typischen Haltbarkeit des Prosecco und ausgeprägten Noten von Glyzinie. Ausgezeichneter Aperitif, passt jedoch zu allen Gerichten, leicht verdaulich, vorzüglich zu allen Fischgerichten.

Traube: Glera

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

Erziehungssystem: Sylvoz modifiziert

Dichte: 3000 Pflanzen pro Hektar

Lese: von Hand

Flaschen: 0,75 l

Weinbereitung: sanfte Pressung, statische Dekantierung, Gärung in Stahl, erneut Tankgärung mit der Charmat-Methode mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur für ungefähr 2 Monate.