



# STOCCO

SINCE ✕ 1910



## PROSECCO ROSÉ

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

Elegant rosa farbig, mit einer feinen, eleganten Perlage, ausgewogenes Bouquet mit reichlich Noten von roten Früchten und Blumen.

Am Gaumen ist er vollmundig, würzig und ausgewogen. Eignet sich für jeden geselligen Moment im Laufe des Tages und als Aperitif. Er passt ausgezeichnet zu leichten Speisen, Vorspeisen und Fischgerichten. Er empfiehlt sich auch zu einer schmackhaften Pizza.

**Traube:** 90% Glera und 10% Blauburgunder

### **Boden:**

flach, Kiessubstrat bedeckt mit Erdmaterial

### **Erziehungssystem:**

doppio capovolto (Doppelstreckbogen)

**Dichte:** 3500 Pflanzen pro Hektar

**Lese:** Maschinell

**Flaschen:** 0,75 l – 1,5 l

### **Weinbereitung:**

Der Glera wird weiß vinifiziert mit sanfter Pressung, statischer Dekantierung und Gärung in Stahl. Der Pinot Nero wird in roter Farbe mit kurzer Mazeration auf den Schalen vinifiziert. Nach dem Mischen erfolgt die erneute Gärung nach der Charmat-Methode in Autoklaven.