



STOCCO

SINCE ✕ 1910



RIBOLLA GIALLA “BRUT”

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Hergestellt mit der berühmte friaulische rebsorte. Ribolla ist ein Charmat-Methode Brut-
Naturliche Gaerung. Ein strohgelber Wein. Sehr
Elegant, mit zitronengruenen Nuancen.
Lebendige Perlen, duftend mit ausgeprägten
bluemigen und fruechtigen Noten.
Der Schaum ist weich. Der Wein weist einen
sehr Wuerziger Geschmack. Edle Eindruecke.
Ideal fuer jede Essgelegenheit. Im Alltag sowie
als aperitiv. Er passt zu leichten Speisen, zartem
fleisch und Kaese.

Boden:

Flach, lehmhaltig, Sand

Erziehungssystem: Guyot modifiziert

Dichte: 3000 Pflanzen pro Hektar

Lese: von Hand

Flaschen: da 0,75 l; 1,5 l

Weinbereitung:

Sanfte Pressung, statische Dekantierung.
Gaerung in Stahl. 16° Tankgaerung mit der
Charmat-Methode mit ausgewaehlten Hefen,
bei kontrollierter Temperatur. 4 Monate
abfuellung, um ein Monat Flaschenlagerung.