



# STOCCO

SINCE ✕ 1910



## ROSATO

[Vino da tavola]

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

Dieser Wein, hergestellt mit Merlot-Trauben, weist eine leuchtend rosarote Färbung, einen eigenartigen Duft und einen vollen, trockenen Geschmack auf.

Kühl serviert, passt er zu Aufschnittellern, leichten Gerichten, frischem Käse.

### **Boden:**

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

### **Erziehungssystem:**

Guyot doppio e Sylvoz modificato

### **Dichte:**

4000 Pflanzen pro Hektar

### **Lese:**

von Hand

### **Flaschen:**

0,75 l

### **Weinbereitung:**

Kaltmischung der Trauben, Dekantierung, folgende alkoholische und malolaktische Gärung, Ausbau in Stahl