



STOCCO

SINCE ✕ 1910



SAUVIGNON DI MERIS

[IGT Venezia Giulia]

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Dieser Wein strömt intensive Düfte von Pampelmuse, Linde, Salbei und Grünpaprika aus. Ein Wein mit guter Säure, ideal als Begleiter zu Krustentieren, Fischfritüre, Omeletten und Kräuterrisotto.
Kühl servieren.

Boden:

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

Erziehungssystem:

Guyot

Dichte:

4500 Pflanzen pro Hektar

Lese:

von Hand

Flaschen:

0,75 l

Weinbereitung:

Kaltmischung der abgebeerten
Trauben, sanfte Pressung,
statische Dekantierung, Gärung in Stahl,
Batonnage und 6-monatiger Ausbau
auf der Hefe (sur lie)