



STOCCO

SINCE ✕ 1910



VENTIDUE LUSTRI

[IGT Venezia Giulia]

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Wie es bereits der Name des Weines sagt, ist er Geschenk an die seit 110 Jahren in Bicinicco ansässige Familie Stocco. Gewonnen aus den Trauben des Weiß Burgunders präsentiert er sich an der Nase mit eleganten, fruchtigen und blumigen Noten. Mit der sehr feinen und anhaltende Perlage, tritt er entschieden auf und besitzt eine gute Struktur, Würzigkeit und Weichheit. Langer und anhaltender Ausklang. Passt ausgezeichnet zu geselligen Momenten und zu Fischgerichten, auch fetten Fischen, ersten Gängen, Käse und Fleisch, und nicht nur zu weißem Fleisch.

Boden:

flach, Kiessubstrat bedeckt mit Erdmaterial

Erziehungssystem: Verändertes Sylvoz

Dichte: 3000 Pflanzen pro Hektar

Lese: von Hand

Flaschen: 0,75 l; 1,5 l

Weinbereitung:

Maischegärung, sanfte Pressung, statische Klärung, erste Gärung bei 16 Grad und Reifung auf dem Hefesatz des Grundweins 6 Monate lang, zweite Gärung im Autoklav mit einer Pause von 10 Monaten auf den Hefen, Reifung in der Flasche für 2 Monate.