

## STOICO 2022

### IGT Venezia Giulia

---

**Cantina:** Venit

**Nome:** Stoico

**Filosofia:** Vino da uve biologiche

**Uve:** Merlot Khorus

**Tipologia:** Rosso fermo

**Gradazione alcolica:** 14%

**Terreno:** Argilloso con presenza di caranto

**Acidità:** 5,60 gr/l

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Vendemmia:** Manuale

**Vinificazione:** Acciaio Inox

**Affinamento:** 6 mesi in piccoli contenitori di rovere americano, 6 mesi in bottiglia

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C

---

**Descrizione etichetta:** L'occhio rappresenta la capacità di saper guardare lontano, oltre i limiti del presente. I vitigni resistenti sono il futuro di una viticoltura pienamente sostenibile che abbraccia i principi del metodo biologico e traccia nuovi percorsi degustativi.

---

**Note del sommelier:** Viola rubino carico dalla trama compatta e impenetrabile. Profumi di confettura di prugna e mirtillo, ritmati da sbuffi balsamici, pepe nero ed eleganti note di mammola. Sorso voluminoso, glicerico e sferico con freschezza e tensione che donano equilibrio e bevibilità. Tannino presente ma che non blocca il sorso anzi lo ravviva! Da provare con la costata e il suino nero in crosta di pistacchi.

