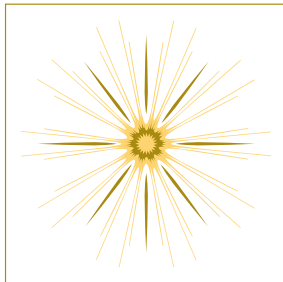




TENUTA STELLA



MALVASIA COLLIO DOC

PRODOTTO CON UVE

100% Malvasia

ANNATA DI PRODUZIONE

2015

POSTO IN COMMERCIO

Febbraio 2017

TIPO DI TERRENO

marnoso arenario

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Sud-est 250m SLM

FERMENTAZIONE

Spontanea con lieviti indigeni.

100% acciaio

AFFINAMENTO

30% tonneaux 2° passaggio – 70%
acciaio per 10 mesi

TENORE IN ALCOL

14,00% vol

ACIDITÀ TOTALE

4,6 g/L

LONGEVITÀ

8 – 10 anni

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo dorato, con riflessi brillanti. Il profumo è caratterizzato da note fruttate di pompelmo e ribes, aromi di fiori secchi, che ricordano la rosa e la viola, e sentori di frutta secca, in particolar modo la nocciola. In un secondo tempo lasciano spazio a note olfattive minerali che lo arricchiscono. In bocca entra avvolgente e rotondo, ma è soprattutto la freschezza a colpire, l'equilibrio e la grande bevibilità. Sapido e di lunga persistenza, un vino elegante che esprimerà il suo potenziale per lungo tempo.

ABBINAMENTI

Vino importante perché ha il corpo dei grandi rossi, con buona alcolicità e adeguata freschezza. Sta bene con piatti di pesce elaborati, ma anche con una ampia gamma di salumi, di carni, anche rosse, formaggi di buona stagionatura.

Abbiamo provato emozioni particolari per accostamenti perfetti su: fegato alla veneziana, caciucco alla livornese, foie gras e il suo parente povero, la mortadella di fegato.



VINI AUTOCTONI DEL COLLIO

TENUTA STELLA

VIA SDENCINA, 1 • 34070 DOLEGNA DEL COLLIO (GO)
INFO@TENUTASTELLACOLLIO.IT • WWW.TENUTASTELLACOLLIO.IT

AMMINISTRAZIONE: TEL. +39 049 931 8095

CANTINA: MOB. +39 338 7875 175

MARKETING

ANGELO BONESCHI
MOB. +39 334 7811 138 • BONESCHI.ANGELO@GMAIL.COM



AZIENDA BIOLOGICA CERTIFICATA

