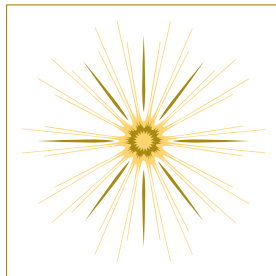




TENUTA STELLA



RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC

PRODOTTO CON UVE

100% Ribolla Gialla

ANNATA DI PRODUZIONE

2014

POSTO IN COMMERCIO

Marzo 2016

TIPO DI TERRENO

marnoso arenario

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Sud-est 270m SLM

FERMENTAZIONE

Spontanea con lieviti indigeni.

100% acciaio

AFFINAMENTO

100% tonneaux 1° passaggio per

10 mesi

TENORE IN ALCOL

12,50% vol

ACIDITÀ TOTALE

5,6 g/L

LONGEVITÀ

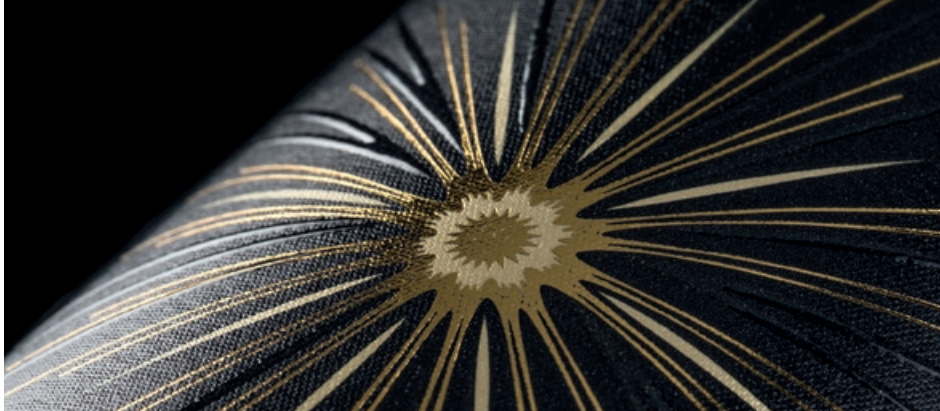
6 - 7 anni

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo dorato, bello e luminoso. Al profumo è caratterizzato da note calde e avvolgenti, che ben si fondono ad aromi di frutta matura tra cui spiccano la mela golden e la pesca, con sfumature burrose, vanigliate e di zafferano. In bocca il vino entra schietto e asciutto, di notevole freschezza e sapidità, un vino di carattere.

ABBINAMENTI

Solo per citarne alcuni, accompagna molto bene i gamberoni rossi su passatina di ceci, il prosciutto crudo di D'Osvaldo che è leggermente affumicato e il culatello stagionato, filetti di merluzzo arrosto con melanzane impanate, anguilla alla griglia, caciocavallo podolico.



VINI AUTOCTONI DEL COLLIO

TENUTA STELLA

VIA SDENCINA, 1
34070 DOLEGNA DEL COLLIO (GO)
TEL. +39 049 931 8135
WWW.TENUTASTELLACOLLIO.IT
INFO@TENUTASTELLACOLLIO.IT

MARKETING

ANGELO BONESCHI
MOB. +39 334 78 111 38
BONESCHI.ANGELO@GMAIL.COM



AZIENDA BIOLOGICA CERTIFICATA

