



TENUTA STELLA



RIBOLLA GIALLA BRUT METODO CLASSICO

PRODOTTO CON UVE

100% ribolla gialla

FERMENTAZIONE

100% acciaio. Inoculo di lieviti selezionati.

ANNATA DI PRODUZIONE

2015

RIFERMENTAZIONE E AFFINAMENTO

Inoculo di lieviti selezionati in bottiglia.

POSTO IN COMMERCIO

Gennaio 2018

Affinamento sui lieviti della durata minima di 24 mesi.

TIPO DI TERRENO

marnoso arenario

TENORE IN ALCOL

12,00% vol

ALLEVAMENTO

Guyot

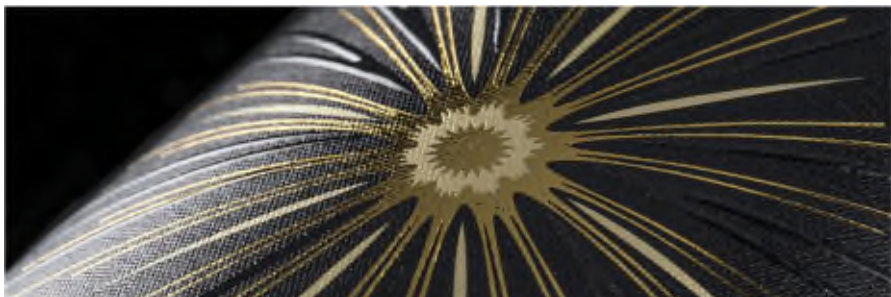
NOTE DI DEGUSTAZIONE

Spumante dal perlage elegante e dai profumi freschi e allegri, che ricordano la fragranza tipica della ribolla, con aromi fruttati di mela, pesca bianca e nocciola. Le note minerali contribuiscono alla vivacità olfattiva di questo vino. In bocca entra fresco e deciso, agrumato, con elegante corpo e ampia sapidità.

ABBINAMENTI

Spumante geniale per aperitivi e antipasti composti da piattini freschi e sfiziosi quali spiedini grigliati di gamberi e calamari, tortini di verdure, involtini di prosciutto crudo.

Ottimo per accompagnare un intero pasto delicato e intrigante.



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