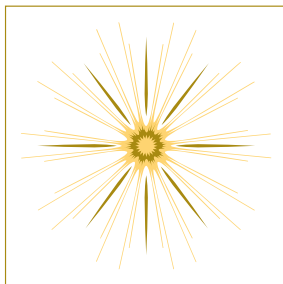




## TENUTA STELLA



## RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC

### PRODOTTO CON UVE

100% Ribolla Gialla

### ANNATA DI PRODUZIONE

2016

### POSTO IN COMMERCIO

Gennaio 2018

### TIPO DI TERRENO

marnoso arenario

### ALLEVAMENTO

Guyot

### ESPOSIZIONE

Sud-est 270m SLM

### FERMENTAZIONE

Spontanea con lieviti indigeni.

100% acciaio

### AFFINAMENTO

70% acciaio, 30% tonneaux 2°

passaggio per 10 mesi

### TENORE IN ALCOL

13% vol

### ACIDITÀ TOTALE

5,0 g/L

### LONGEVITÀ

6 - 7 anni

---

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo dorato brillante. Al profumo è caratterizzato da note delicate, floreali e fruttate, che ben si fondono all'intensa mineralità e a leggere note speziate. In bocca il vino entra schietto e asciutto, di notevole freschezza e sapidità, un vino di grande 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)  
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

