



PRODOTTO CON UVE 100% Malvasia istriana

ANNATA DI PRODUZIONE 2018

POSTO IN COMMERCIO Gennaio 2020

TIPO DI TERRENO Marnoso arenario

ALLEVAMENTO Guyot

ESPOSIZIONE Sud-Est, 250m SLM

FERMENTAZIONE Spontanea con lieviti indigeni 100% acciaio.

AFFINAMENTO 70% acciaio, 30% tonneaux in rovere francese di 1° e 2° passaggio per 10 mesi

TENORE IN ALCOL 13,00% vol

ACIDITÀ 4,8 g/L

LONGEVITÀ 8-10 anni

MALVASIA COLLIO DOC

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo dorato intenso con riflessi brillanti. Il profumo è inizialmente molto floreale, si riconoscono il mughetto, il glicine e il gelsomino. A seguire compaiono note di frutta gialla fresca, pesca, mela golden e melone, e profumi agrumati dolci di limone di Sorrento. Il tutto è avvolto da sentori lattici e burrosi, e una nota delicata di vaniglia. In bocca colpisce subito la sua nota agrumata e la sensazione di pulizia. Sapido e fresco, un vino che esprimerà il suo potenziale per lungo tempo.

ABBINAMENTI

Vino abbinabile a piatti di pesce elaborati, ma anche a carni bianche e selvaggina da piuma – pernice e fagiano -, oltre che a formaggi di buona stagionatura. Abbiamo provato emozioni particolari per accostamenti perfetti su fegato alla veneziana, caciucco alla livornese, foie gras e piatti più poveri come il semplice "burro e acciughe" o la pasta con le sarde.



SOMMELIER WINE AWARDS 2020

«An intensely scented wine, with dried yellow fruits, flowers and alpine herbs along with some oak. On the palate it's round, with a lingering white pepper note throughout, and a long finish.»

Mattia Mazzi, Cornerstone.

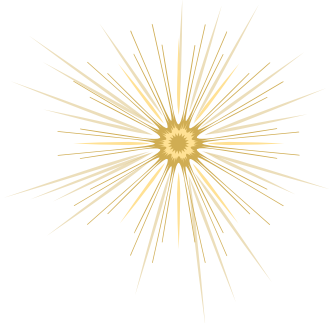
«Textured, weighty and voluptuous, with honey, melon and lemon notes.»

Dave Cushley, Prestonfield House

«A great, complex wine with ripe yellow fruit notes.»

Lionel Periner, team leader

SOMMELIERWINEAWARDS.COM



TENUTA STELLA

VIA SDENCINA, 1

34070 DOLEGNA DEL COLLIO

(GORIZIA) ITALY

M: +39 338 7875175

EXPORT M: +39 335 8486016

INFO@TENUTASTELLACOLLIO.IT

WWW.TENUTASTELLACOLLIO.IT



AZIENDA
BIOLOGICA
CERTIFICATA