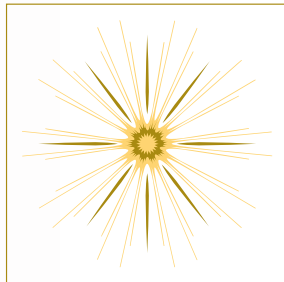




TENUTA STELLA



TANNI BLANC DE BLANC PAS DOSÉ METODO CLASSICO

PRODOTTO CON UVE

100% Chardonnay

ANNATA DI PRODUZIONE

2012

POSTO IN COMMERCIO

Marzo 2016

TIPO DI TERRENO

marnoso arenario

ALLEVAMENTO

Guyot

FERMENTAZIONE

90% acciaio, 10% barrique 2° e 3° passaggio. Inoculo di lieviti selezionati.

RIFERMENTAZIONE E AFFINAMENTO

Inoculo di lieviti selezionati in bottiglia, affinamento sui lieviti della durata minima di 36 mesi

TENORE IN ALCOL

13,50% vol

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Perlage fine e continuo. Al profumo è ampio ed avvolgente, caratterizzato da note fruttate intense e brillanti, in un'alternanza di pera e pesca gialla, e da una spiccata mineralità. Al palato è eccellente, lungo e persistente, si distingue per la spiccata freschezza e la grande eleganza.

ABBINAMENTI

Spumante importante da tutto pasto. In particolare lo raccomandiamo su tanti piatti elaborati e complessi.

Il bollito misto e il gran fritto alla piemontese : due accostamenti perfetti anche perché ne viene aiutata, e di molto, la digeribilità.

Arrosti di piccione, di fagianella, di faraona, perché ne esalta gli aromi e, immediatamente, pulisce la bocca.



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

