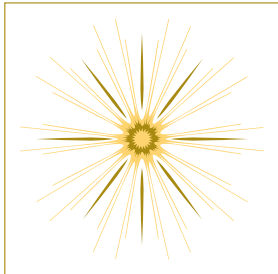




## TENUTA STELLA



## FRIULANO COLLIO DOC

### PRODOTTO CON UVE

100% friulano

### ANNATA DI PRODUZIONE

2014

### POSTO IN COMMERCIO

Marzo 2016

### TIPO DI TERRENO

marnoso arenario

### ALLEVAMENTO

Guyot

### ESPOSIZIONE

Sud-est da 150 a 260 m SLM

### FERMENTAZIONE

Spontanea con lieviti indigeni.

100% acciaio

### AFFINAMENTO

100 % acciaio per 11 mesi

### TENORE IN ALCOL

13,00% vol

### ACIDITÀ TOTALE

5,3 g/L

### LONGEVITÀ

6 - 7 anni

---

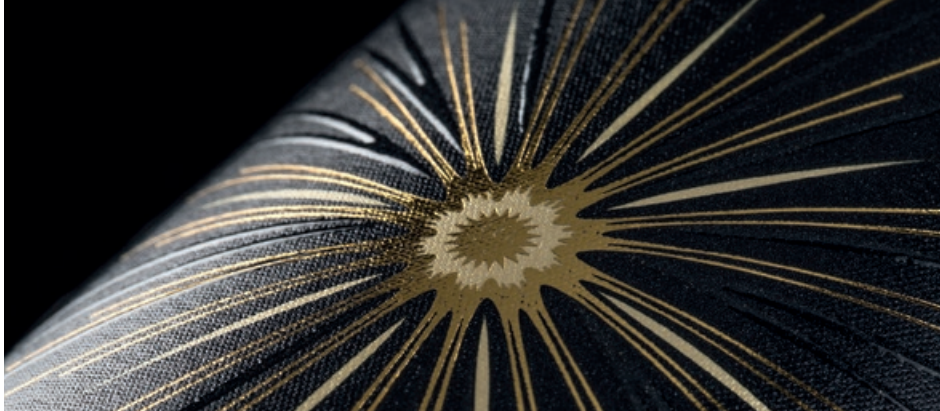
### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è ricco di note fruttate, che ricordano la mela verde, la banana e la buccia di pompelmo; nel finale lasciano il posto a note amaricanti tipiche del friulano, che ben si amalgamano con le caratteristiche minerali date dal territorio. In bocca spicca la freschezza, entra asciutto e deciso e continua lungo e persistente. Un friulano di struttura e personalità, degno rappresentante del territorio.

### ABBINAMENTI

Sia da aperitivo che a tutto pasto. Bene si accompagna a piatti di pesce crudo, come anche ai delicati fritti di laguna dell'Adriatico.

Splendidi ed eleganti gli accostamenti con il baccalà alla vicentina, con le fettucine al branzino e calamaretti spillo, con la zuppa etrusca, invernale ed estiva dei grandi Aimò e Nadia.



## VINI AUTOCTONI DEL COLLIO

---

### TENUTA STELLA

VIA SDENCINA, 1  
34070 DOLEGNA DEL COLLIO (GO)  
TEL. +39 049 931 8135  
[WWW.TENUTASTELLACOLLIO.IT](http://WWW.TENUTASTELLACOLLIO.IT)  
[INFO@TENUTASTELLACOLLIO.IT](mailto:INFO@TENUTASTELLACOLLIO.IT)

---

### MARKETING

ANGELO BONESCHI  
MOB. +39 334 78 111 38  
[BONESCHI.ANGELO@GMAIL.COM](mailto:BONESCHI.ANGELO@GMAIL.COM)



---

AZIENDA BIOLOGICA CERTIFICATA

