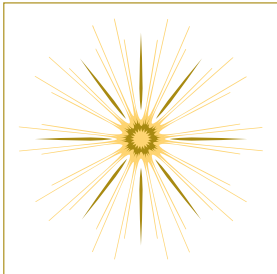




TENUTA STELLA



MALVASIA COLLIO DOC

PRODOTTO CON UVE

100% Malvasia

ANNATA DI PRODUZIONE

2014

POSTO IN COMMERCIO

Marzo 2016

TIPO DI TERRENO

marnoso arenario

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Sud-est 250m SLM

FERMENTAZIONE

Spontanea con lieviti indigeni.

100% acciaio

AFFINAMENTO

40% tonneaux 1° passaggio - 60%
acciaio per 10 mesi

TENORE IN ALCOL

13,00% vol

ACIDITÀ TOTALE

5,0 g/L

LONGEVITÀ

8 - 10 anni

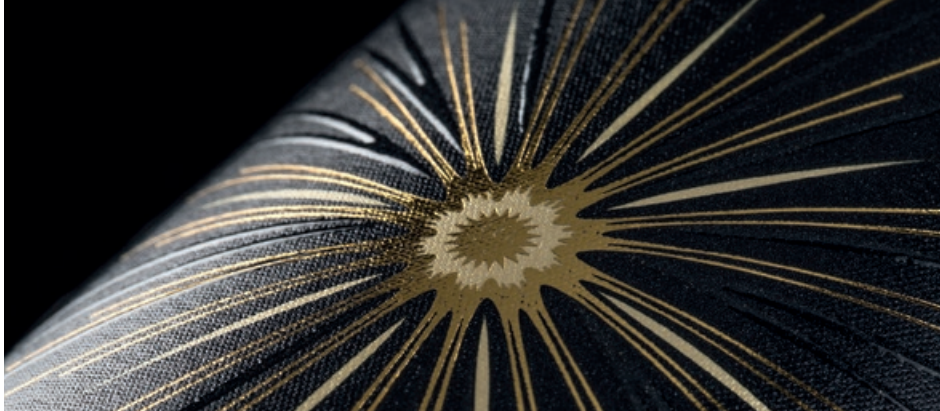
NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo dorato, con riflessi intensi. Il profumo è caratterizzato da note fruttate, e aromi di fiori secchi, che ricordano la rosa e la viola; in un secondo tempo lasciano spazio a note olfattive vegetali che lo arricchiscono. In bocca entra avvolgente e rotondo, ma è soprattutto la freschezza a colpire, l'equilibrio e la grande bevibilità. Un vino che interpreta perfettamente l'annata.

ABBINAMENTI

Vino importante perché ha il corpo dei grandi rossi, con buona alcolicità e adeguata freschezza. Sta bene con piatti di pesce elaborati, ma anche con una ampia gamma di salumi, di carni, anche rosse, formaggi di buona stagionatura.

Abbiamo provato emozioni particolari per accostamenti perfetti su: fegato alla veneziana, caciucco alla livornese, foie gras e il suo parente povero, la mortadella di fegato.



VINI AUTOCTONI DEL COLLIO

TENUTA STELLA

VIA SDENCINA, 1
34070 DOLEGNA DEL COLLIO (GO)
TEL. +39 049 931 8135
WWW.TENUTASTELLACOLLIO.IT
INFO@TENUTASTELLACOLLIO.IT

MARKETING

ANGELO BONESCHI
MOB. +39 334 78 111 38
BONESCHI.ANGELO@GMAIL.COM



AZIENDA BIOLOGICA CERTIFICATA

