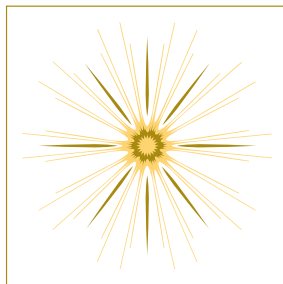




TENUTA STELLA



FRIULANO COLLIO DOC

PRODOTTO CON UVE

100% friulano

ANNATA DI PRODUZIONE

2016

POSTO IN COMMERCIO

Gennaio 2018

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

14,00% vol

ACIDITÀ TOTALE

4,5 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 agrumi, tra cui la buccia di pompelmo, e la rosa canina, e sfumature floreali di viola. 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.



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

