



TENUTA STELLA

SDENCINA ROSSO VENEZIA GIULIA IGT

PRODOTTO CON UVE

Schioppettino e Refosco dal
Peduncolo Rosso

FERMENTAZIONE

Spontanea con lieviti indigeni in
tini di legno

ANNATA DI PRODUZIONE

2017

AFFINAMENTO

60% tonneau e 40% barrique 1° e
2° passaggio per 20 mesi, rovere
francese.

POSTO IN COMMERCIO

Gennaio 2020

TENORE IN ALCOL

13,00% vol

TIPO DI TERRENO

marnoso arenario

ACIDITÀ TOTALE

5,2 g/L

ALLEVAMENTO

Guyot

LONGEVITÀ

6 - 7 anni

ESPOSIZIONE

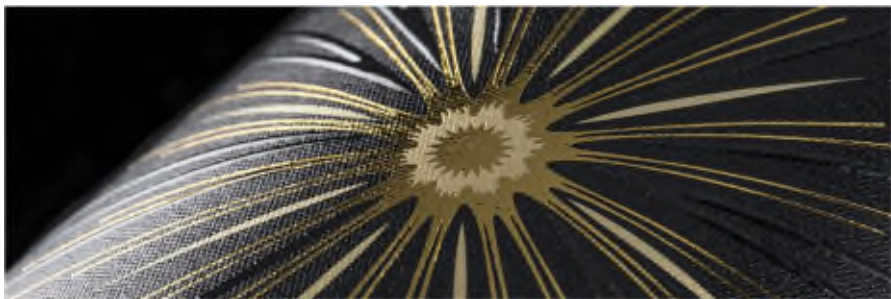
Sud-est da 170 a 200 m SLM

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal colore rosso rubino brillante intenso. Il profumo è ricco di note fruttate, che riconducono la memoria a frutti rossi, di sottobosco e ciliegia, con sottofondo di pepe e liquerizia e una nota balsamica sul finale. Al palato è caratterizzato da bel corpo e struttura, con tannini morbidi ed eleganti. Un vino rosso di carattere.

ABBINAMENTI

Perfettamente adattabile a qualsiasi piatto a base di carne rossa, quali una tagliata o un arrosto, si sposa bene anche con la selvaggina e con un più semplice tagliere di salumi. A tutto pasto, è abbinabile anche a piatti particolarmente saporiti quali le pappardelle con ragù di anatra o la vellutata di funghi.



VINI DA VITIGNI AUTOCTONI DEL COLLIO

TENUTA STELLA

VIA SDENCINA, 1 • 34070 DOLEGNA DEL COLLIO (GO)
INFO@TENUTASTELLACOLLIO.IT • WWW.TENUTASTELLACOLLIO.IT

AMMINISTRAZIONE T. +39 049 931 8095
CANTINA M. +39 338 7875 175

MARKETING

ANGELO BONESCHI

M. +39 334 7811 138
BONESCHI.ANGELO@GMAIL.COM



AZIENDA BIOLOGICA CERTIFICATA