



PRODOTTO CON UVE 100% Tocai friulano

ANNATA DI PRODUZIONE 2018

POSTO IN COMMERCIO Gennaio 2020

TIPO DI TERRENO Marnoso arenario

ALLEVAMENTO Guyot

ESPOSIZIONE Sud-Est, 260 m SLM

FERMENTAZIONE Spontanea con lieviti indigeni 100% acciaio

AFFINAMENTO 90% acciaio, 10% tonneaux in rovere francese di 2° passaggio per 10 mesi

TENORE IN ALCOL 12,80% vol

ACIDITÀ 4,7 g/L

LONGEVITÀ 6-7 anni

FRIULANO COLLIO DOC

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo dorato con riflessi intensi. Il profumo è caratterizzato subito da note floreali intense, di tarassaco, ginestra e giglio, a cui seguono la pesca matura e l'albicocca sciroppata. Nel finale sentori vegetali di foglia di alloro, timo e fieno di montagna arricchiscono l'olfatto. In bocca il vino entra schietto e fresco, richiama immediatamente le note fruttate percepite al naso per poi chiudere con una bella acidità che pulisce la bocca.

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. Ottimo con il crudo di San Daniele stagionato oltre i 24 mesi e con piatti di carne bianca.



SOMMELIER WINE AWARDS 2020

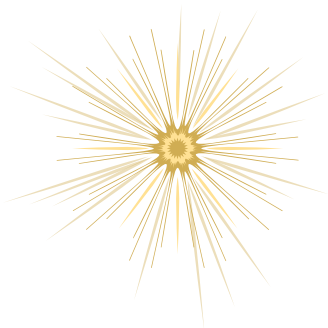
«Very intriguing, with lime, lemon, white pepper and a savoury character.»

Deniz Bayram, Novel Wines

«Grassy, with lemon citrus and a rounded, silky texture on the palate, good length and a bitter-lemon finish.»

Victoria Sharples, St John Restaurant Group.

SOMMELIERWINEAWARDS.COM



TENUTA STELLA

VIA SDENCINA, 1

34070 DOLEGNA DEL COLLIO

(GORIZIA) ITALY

M: +39 338 7875175

EXPORT M: +39 335 8486016

INFO@TENUTASTELLACOLLIO.IT

WWW.TENUTASTELLACOLLIO.IT



AZIENDA
BIOLOGICA
CERTIFICATA