

PRODOTTO CON UVE 100% Chardonnay

VENDEMMIA 2014

DEGORGEMENT Febbraio 2020

LOTTO DI PRODUZIONE ST20-14

POSTO IN COMMERCIO Settembre 2020

TIPO DI TERRENO Marnoso arenario

ALLEVAMENTO Guyot

ESPOSIZIONE Sud-Est, 200 m SLM

FERMENTAZIONE 50% acciaio, 50% tonneau in rovere francese. Inoculo di lieviti selezionati

AFFINAMENTO Inoculo di lieviti selezionati in bottiglia, affinamento sui lieviti della durata di 60 mesi

TENORE IN ALCOL 13,10% vol

ZUCCHERI RESIDUI < 1 g/L



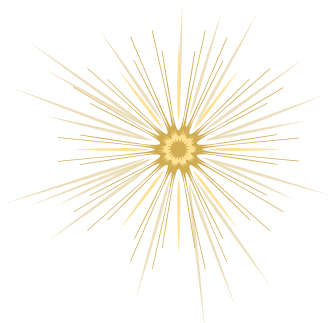
TANNI BLANC DE BLANCS PAS DOSÈ CLASSIC METHOD 60 MONTHS

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Spumante dal perlage fine ed elegante, al profumo esprime grande complessità, radice di zenzero, liquerizia e agrumi sfumano verso note di burro, nocciola tostata e fieno. In bocca si percepiscono i frutti gialli, il cedro candito, gli agrumi, l'ananas fresco. Lungo e persistente, si distingue per la spiccata freschezza e la grande eleganza.

ABBINAMENTI

Spumante importante da tutto pasto. In particolare lo raccomandiamo su tanti piatti elaborati e complessi. Il bollito misto e il gran fritto alla piemontese: due accostamenti perfetti anche perché ne viene aiutata, e di molto, la digeribilità. Arrosti di piccione, di fagianella, di faraona, perché ne esalta gli aromi e, immediatamente, pulisce la bocca



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