



FRIULI VENEZIA GIULIA, Palazzolo Dello Stella

MODEANO

Sono ormai quasi 40 anni che i proprietari portano avanti una tradizione che risale ad ancor prima del secolo scorso. In questi anni sono stati rinnovati vigneti e attrezzature. Le viti che occupano i trenta ettari a sud del centro aziendale, prosperano su terreni forti ma ben drenati e il clima tra i più secchi di tutta la regione è mitigato dalle brezze che provengono dal vicino Mare Adriatico essenziali per produrre vini dal carattere deciso e sono allevate in lunghi filari orientati verso il sole. Qui vengono vinificate esclusivamente uve proprie, selezionate con cura e nel momento ottimale sotto l'attenta supervisione dell'enologo. Nella vinificazione vengono rispettate le tecniche della tradizione, mantenendo ed esaltando le caratteristiche varietali, ottenendo così vini piacevoli sin da giovani. I vitigni sono quelli della tradizione friulana, da cui si ottengono bianchi profumati e intensi, rossi ricchi e corposi che in degustazione rivelano i profumi armonici e il gusto deciso.



PALAZZOLO
DELLO STELLA

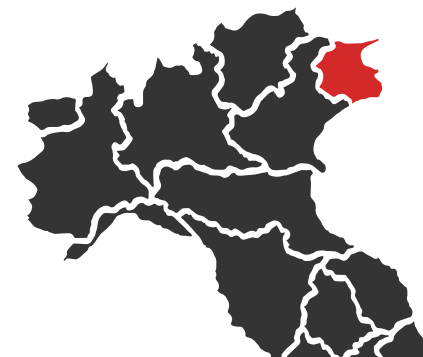
V I N I SPUMANTI

V I N I BIANCHI

V I N I ROSATI

V I N I ROSSI

V I N I DOLCI



0,75lt



Ribolla Gialla



COLORE: giallo paglierino lucente con riflessi verdolini

PROFUMO: presenta un intreccio di profumi tipici, dalle sensazioni di frutta e agrumi, mela fresca e più lieve di fiori d'acacia

SAPORE: secco fresco e tuttavia pieno e suadente: minerale con nerbo sicuro, stoffa morbida e non ampia. Perlage piacevolmente minuto e raffinato
pesci sia arrosto sia salsati, griglie e spiedini di totani



0,75lt



Tocai Friulano



COLORE: bianco paglierino più o meno intenso, con leggeri riflessi verdognoli

PROFUMO: gradevole ed elegante, ricco di sfumature, dove emergono note di mandorla e, più brevi, di fiori di campo

SAPORE: secco, lievemente aromatico su elegante fondo amarognolo con ancora sentore di mandorla amara, con nerbo e stoffa marcati, di pieno carattere



risotti in genere, frittate anche a base di verdure, ottimo con pesce di mare



0,75lt



Malvasia Istriana



COLORE: giallo intenso e luminoso

PROFUMO: al naso presenta un ventaglio variegato di note floreali ed esotiche

SAPORE: il sorso è morbido e avvolgente e dal finale lungo



primi piatti a base di pesce e crostacei, secondi di molluschi e pesci grigliati



0,75lt



Pinot Grigio



COLORE: giallo dorato con riflessi ramati

PROFUMO: marcato e intenso sentore di fragole

SAPORE: bouquet fresco, fruttato, gradevolissimo



antipasti magri, minestre, carni bianche, piatti di pesce in genere, grigliati e anche moderatamente salsati

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



MODEANO



0,75lt

RIBOLLA GIALLA DOP



Ribolla Gialla



COLORE: giallo paglierino lucente con riflessi verdognoli

PROFUMO: sensazioni di frutta e agrumi, mela fresca e più lieve di fiori d'acacia

SAPORE: gusto secco fresco e pieno, nerbo sicuro con stoffa morbida, non ampia ma sostenuta e lunga



antipasti magri, minestre, soprattutto creme e vellutate di verdure, risotti, piatti di pesce in genere, grigliati e pure moderatamente salsati



0,75lt

SAUVIGNON DOP



Sauvignon



COLORE: giallo paglierino tendente al verdognolo

PROFUMO: garbatamente vinoso, bouquet di grande ventaglio con sentori verdi di pomodoro acerbo in primis

SAPORE: gusto secco senza asperità, dal nerbo sicuro con stoffa morbida e persistente, pieno di carattere.



antipasti magri, minestre di verdure, risotti, piatti di pesce in genere, grigliati e anche moderatamente salsati



0,75lt

CABERNET SAUVIGNON DOC



Cabernet Sauvignon



COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: bouquet con il caratteristico profumo di sottobosco, arricchito di note di cuoio, muschio e liquirizia

SAPORE: asciutto, in bocca ha gusto gradevole, armonico, caldo, sapido, con fondo di frutti di bosco



piatti di carni rosse, arrosti, pollame, selvaggina da piuma, ben si presta a formaggi semistagionati della cucina locale



0,75lt

MERLOT DOP



Merlot



COLORE: rosso rubino di media intensità

PROFUMO: sentore di frutti di bosco, lampone, ribes, more e mirtillo

SAPORE: vinoso e fruttato, presenta un bouquet pieno e fragrante con profumi di lampone, ribes, more e mirtillo



piatti di carni rosse, arrosti, pollame, selvaggina da piuma, ben si presta a formaggi semistagionati della cucina locale



0.75lt

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOP



Refosco dal Peduncolo Rosso



COLORE: rosso rubino intenso tendente al violaceo

PROFUMO: vinoso e fruttato, presenta un bouquet pieno e fragrante con profumi di lampone, mora e mirtillo

SAPORE: asciutto, in bocca ha gusto gradevole, armonico, sapido con leggero sapore erbaceo e tannini vivaci



piatti di carni rosse, arrostiti, pollame, selvaggina da piuma, ben si presta a formaggi semistagionati della cucina locale

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI

