



TERRE DEL  
**CREARIO**

## STEILA

Rappresenta la ricerca e innovazione varietale dei nostri vini bianchi. Da uve Erbaluce (dal sapore sapido e vibrante freschezza), Voignier (con intensi profumi e piacevole aromaticità) e Chardonnay (che dona personalità e carattere) consente di presentarsi con una piacevole scorrevolezza e con complessità di profumi e sapori.

### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in Regione Creario a 385 mt s.l.m.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

- Vinificazione separata dalle uve con acciaio inox con pressatura immediata
- Vinificazione di una percentuale di uve internazionali di legno piccolo
- Fermentazione lenta a temperatura controllata
- Affinamento prolungato in serbatoi acciaio inox sui lieviti
- Assemblaggio nel mese di febbraio
- Affinamento 60 giorni in acciaio inox prima dell'imbottigliamento
- Affinamento in bottiglia da 6/12 mesi

### NOTE SENSORIALI

- Colore: giallo paglierino, con sfumature dorate, di buona fittezza
- Profumo: spiccatamente floreale con eleganti note di biancospino a cui si uniscono sensazioni fruttate di pesca, mela e ananas
- Sapore: realizza un piacevole equilibrio tra morbidezza, acidità e sapidità con un finale piacevolmente mandorlato. Vino di medio corpo e di buona armonia complessiva

### ABBINAMENTO

E' un vino molto interessante per la sua grande duttilità: oltre che per l'aperitivo e per gli antipasti e carne bianca, è un ideale abbinamento con arrosti, piatti di mare, molluschi, crostacei e frittura.

IL GRANGET

