



Vina Franković

Pjenušac Stella

Stella je naše pjenušavo bijelo vino koje već u mirisu pokazuje ozbiljnost i karakternost. U ustima je bogatog i složenog okusa te punog tijela. Pjenušac je to, izuzetno harmoničan, dugog retrookusa i skladnog perlanja. Odlikuje se izraženom svježinom, lepršavošću i živošću. Poslužuje se kao aperitiv, uz hladna predjela, tjestenine, uz salate i razne sireve.

Vinogradi	Sorta grožđa:	40% Malvazija, 40% Chardonnay i 20% Sauvignon
	Kategorija:	Pjenušavo vino, Brut
	Vinogorje:	Hrvatska Istra
	Vinograd:	Santa Lucia
	Starost vinograda i prinos:	13 godina, 2 kg
	Nadmorska visina vinograda:	200-240m
	Položaj vinograda:	Jug, jugozapad
	Sastav zemlje:	Flis, vapnenačke stijene, glina
	Berba:	Ručna

Podrum	Maceracija:	/
	Vinifikacija:	Ručna selekcija grožđa, prešanje, fermentacija, sekundarna fermentacija u inox tankovima
	Dozrijevanje:	Inox 6 mjeseci

Ostalo	Sadržaj alkohola:	11,5 vol %
	Neprovreli šećer:	7,5 g/l
	Ph:	3,2
	Ukupna kiselina:	6,0 g/l
	Veličina boce:	0,75 l, 1,5 l
	Temperatura serviranja:	6-8 °C
