

TENUTA STARZA

Bardo

Campania bianco IGT

Bardo è il nostro poeta immaginario, l'allegro cantastorie che popola luoghi incantati e mitologici come la nostra *Campania Felix*, madre dei vitigni che compongono questo vino. Il colore è giallo paglierino vivace con riflessi verdognoli. Al naso esprime note di ginestra, frutta a polpa bianca e mandorla. In bocca è fresco e avvolgente al contempo, persistente.



Terreno: A matrice tufaceo vulcanica

Altitudine del vigneto: 450 m.s.l.m.

Varietà: 60% Caprettone, 40% Fiano

Età del vigneto: 45 anni – Caprettone;
25 anni – Fiano

Viticoltura: Caprettone: allevato a tesa, sesto imp.to 3,5 x 1,5 - Fiano: allevato a guyot, sesto imp.to 2,80 x 1,0

Vinificazione: in acciaio a bassa temperatura

Affinamento: 5 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 12% vol.

Temperatura di servizio: 12°

Abbinamenti: crostacei, insalate, sushi, pesce al forno, verdure, piatti moderatamente speziati

Bottiglie prodotte: 1.800

Misura bottiglia: 750 ml