

TENUTA STARZA

Aurora

Campania Rosso IGT

Liberamente ispirato all'opera "*Bonheur de Vivre*" di Matisse, Aurora simboleggia la nascita di Tenuta Starza con un uvaggio di primitivo e merlot di primo insediamento. Il colore è rosso rubino intenso. Al naso emergono profumi di rosa selvatica e frutti rossi maturi. In bocca il gusto è secco e rotondo con note fruttate più intense.



Terreno: A matrice sabbiosa, alluvionale

Altitudine del vigneto: 50 m.s.l.m.

Varietà: Primitivo - Merlot

Età del vigneto: 5 anni

Viticoltura: allevato a guyot, sesto imp.to 2,40 x 0,75

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: in vasche di acciaio inox per 6 mesi; 4 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 16° - 18°

Abbinamenti: primi piatti strutturati, carni bianche e rosse arrosto, formaggi di media stagionatura.

Bottiglie prodotte: 5.000

Misura bottiglia: 750 ml