

Aurora

Campania IGP Rosso

Liberamente ispirato all'opera "Bonheur de vivre" di Matisse, Aurora simboleggia la nascita di Tenuta Starza, con viaggi del primo insediamento.



Terreno: A matrice sabbiosa, alluvionale

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

Varietà: Primitivo

Età del vigneto: 7 anni

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

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 6 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 16° - 18°

Profilo organolettico: Il colore è rosso rubino intenso dai riflessi tendenti al viola. Al naso emergono profumi eterei con note di fragola e lampone. In bocca è morbido e di buona persistenza.

Abbinamenti: Primi piatti strutturati, pasta al ragù, carni arrosto, selvaggina, formaggi di media stagionatura.

Bottiglie prodotte: 3000

Misura bottiglia: 750 ml