

LE STARSE **CODA DI VOLPE IRPINIA D.O.C.**

Vitigno:
100 % Coda di Volpe.

Zona di produzione:
vigneti di proprietà a Gesualdo.

Tecnica di produzione:
vinificazione con macerazione a freddo di uve selezionate agli inizi di ottobre, fermentazione a temperatura controllata del mosto decantato a freddo, accorto affinamento in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche:
di colore giallo paglierino, ha fini ed intensi profumi fruttati e floreali; morbido e fresco al palato, ha sentori di agrumi e mela cotogna.

Abbinamenti gastronomici:
vino da tutto pasto, accompagna paste fresche, insalate estive e primi piatti leggeri.

Servire a 10° C.

