



STARZ

Bianco

VENDEMMIA 2016

NOME DEL VINO: Starz bianco

DENOMINAZIONE: Friuli Venezia Giulia DOC

UVE: blend di vitigni nobili ed autoctoni

ZONA DI PRODUZIONE: Esclusivamente vigneti Pradio

TIPOLOGIA DI TERRENO: Di origine alluvionale composta dal 40% al 60% di sassi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ IMPIANTO: 4,500 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: Circa 6,000 kg di uva

PERIODO DI RACCOLTA: Prima settimana di settembre

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Scrupolosa selezione di uve a bacca bianca sane e mature, macerazione a freddo per preservare gli aromi, fermentazione a freddo senza fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: In acciaio e poi in bottiglia per almeno 3 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: All'origine

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il colore si presenta giallo paglierino carico con riflessi verdolini, al naso il bouquet è fine e persistente, in bocca è sapido e rotondo con un lungo finale.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: Antipasti e primi piatti saporiti, secondi di carni bianche e pesce