

STARZ

Rosso

VINTAGE 2013

NOME DEL VINO: STARZ ROSSO

DENOMINAZIONE: VENEZIA GIULIA IGT

UVE: Merlot, Cabernet e Refosco

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETI GESTITI DA 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 ottobre

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Durante la fermentazione si effettuano ripetuti “déléstages” e dopo dodici-quindici giorni si provvede alla svinatura e all'innesto della fermentazione malolattica. Al termine della malolattica il vino viene trasferito in barriques di primo, secondo e terzo passaggio per 18 mesi.

AFFINAMENTO: In barriques e poi in bottiglia per almeno 4 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: All'origine

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Si presenta di colore rosso granato con sfumature porpora, profumo fine, persistente con sfumate note speziate e frutti rossi maturi. Ottimo l'ingresso in bocca per la sua morbidezza e pienezza, può evolvere tranquillamente per 5 anni.

