

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



*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.*