



# STARI



Vino bianco ottenuto da uve Traminer Aromatico in purezza raccolte a mano, provenienti esclusivamente dal territorio di Barile. Dopo una pressatura soffice, il mosto viene separato dalle bucce al termine di una leggera macerazione in pressa e fermenta per 10/12 giorni in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura.

Gradazione: 11,5%. Temperatura di servizio: 10-12 °C.

#### ANALISI VISIVA:

Giallo paglierino intenso, tendente al dorato, limpido, poco consistente.

#### ANALISI OLFATTIVA:

Naso intenso e complesso, con sentori di ananas, banana, litchi, pesca e di note floreali, soprattutto di rosa. Percepibili anche note agrumate che rimandano a limone e lime e di arbe aromatiche come salvia e timo.

#### ANALISI GUSTATIVA:

Gusto intenso che corrisponde all'aromaticità percepita al naso. Vino secco e leggero, fresco e dalla moderata acidità, tipica di questo vitigno. Si ritrovano le erbe aromatiche e i fiori, una nota piacevole di anice ed un delicato finale leggermente ammandorlato.

#### ABBINAMENTO:

Ideale con piatti a base di crudo di pesce e di crostacei, sushi, grigliate di pesce, ma anche con foie gras e preparazioni speziate a base di cannella, curry e curcuma.