



MINUTOLO

Varietà di base aromatica a bacca bianca, tipico della Valle d'Itria. Viene considerato tra i vitigni autoctoni minori, decisamente raro e poco coltivato per la sua sensibilità e delicatezza

VITIGNO: Minutolo

DENOMINAZIONE: Valle d'Itria IGP

ZONA DI PRODUZIONE: Colline a 350 metri di altezza nella Valle d'Itria

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

TERRENO: Eluviale, calcareo - argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 1,8 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La raccolta avviene a fine settembre

VINIFICAZIONE: La raccolta avviene in cassetta, l'uva sosta una notte in cella frigo con temperature sotto lo zero (criomacerazione pellicolare di 20 ore), viene diraspata e pigiata, segue una breve macerazione a freddo ed una successiva pressatura soffice delle vinacce.

La fermentazione a bassa temperatura conserva aromi e freschezza

MATURAZIONE: 3 mesi in acciaio

VOL. %: 13° alc.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Color giallo paglierino dai riflessi dorati. All'olfatto offre intense percezioni floreali che sfumano in frutti decisamente succosi come pesca e frutti tropicali. Ananas e mango donano un'avvolgente percezione che vira in frutta secca. Gusto secco e di viva consistenza. Armonico nella struttura, propone una dedicata freschezza che ne richiama il sorso. Finale allegro con piacevolissimi ritorni di frutta esotica

SERVIZIO: Si consiglia a 10-12 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo in compagnia di frutti di mare crudi e cotti ne esalterebbe le caratteristiche principali. Degustato con pesce arrostito e crostacei in griglia armonizza una tavola di mare. Piatti di montagna ben speziati e funghi sono il segreto di chi osa solleticare il proprio palato.

ALTURE

75 cl

