



## 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.

# ALTURA

75 cl

