

MINUTOLO VALLE D'ITRIA IGT

PUGLIA





VITIGNO:

Minutolo 100%

VIGNETI:

Vigneto Marchesana, Gioia del Colle e Vigneto Macchia di Gatto, Casamassima. Terreno rosso ferroso con uno strato di roccia calcarea sottostante.

ALLEVAMENTO:

Cordone speronato

VENDEMMIA:

Raccolta meccanica delle uve nella seconda settimana di settembre.

MACERAZIONE:

Spremitura soffice delle uve con breve macerazione di 2/3 ore in pressa-

FERMENTAZIONE:

In serbatoi di acciaio inox per 20 giorni ad una temperatura di 13°C.

AFFINAMENTO:

3 mesi in serbatoi di acciaio inox e 2 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini **PROFUMO**: Profumi intensi e fini di bergamotto, banana, pescanoce, mela verde, camomilla e biancospino su fondo muschiato

GUSTO: Bocca delicatamente aromatica e di bello spessore, percorsa da gustosa vena fresco-sapida; finale persistente e di ottima corrispondenza

2020

AUTOCTONO