



MINUTOLO

IGT Valle d'Itria - BIO

VARIETÀ: Minutolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Crispiano, Masseria Scorace

TIPO DI TERRENO: Terreno rosso ferroso caratterizzato da uno strato di roccia calcarea sottostante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 80 q.li

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve nella prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice delle uve. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 3 mesi in serbatoi di acciaio e 2 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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