

Ita

Vini Bianchi

MINUTOLO IGT VALLE D'ITRIA - BIO



.....
VARIETÀ: 100% MINUTOLO

ZONA DI PRODUZIONE: CRISPIANO, MASSERIA SCORACE

TIPO DI TERRENO: TERRENO ROSSO FERROSO CARATTERIZZATO DA UNO STRATO DI ROCCIA CALCAREA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 80 Q.LI

VENDEMMIA: RACCOLTA MECCANICA DELLE UVE NELLA PRIMA METÀ 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, PERCORSO DA GUSTOSA VENA FRESCO-SAPIDA FINALE PERSISTENTE E DI OTTIMA CORRISPONDENZA

Eng

White Wines

MINUTOLO IGT VALLE D'ITRIA ORGANIC



.....
GRAPES: MINUTOLO 100%

PRODUCTION AREA: CRISPIANO, MASSERIA SCORACE, PUGLIA

SOIL: RED IRON SOIL, CHARACTERISED BY AN UNDERLYING LAYER OF LIMESTONE

VINE-TRAINING SYSTEM: GUYOT

PLANTS PER HECTARE: 4300

PRODUCTION PER HECTARE: 8 TONS

HARVEST: MECHANICAL HARVEST DURING THE FIRST HALF OF SEPTEMBER

VINIFICATION: SOFT PRESSING OF THE GRAPES. ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AT A CONTROLLED TEMPERATURE

AGING: 3 MONTHS IN STAINLESS STEEL TANKS AND 2 MONTHS IN THE BOTTLE

TASTING NOTES

SIGHT: STRAW-YELLOW COLOUR WITH LIGHT GREEN REFLECTIONS

NOSE: INTENSE NOSE OF BERGAMOT, BANANA, NECTARINE, GREEN APPLE, CHAMOMILE AND HAWTHORN AND A MUSKY BACKGROUND

PALATE: DELICATELY AROMATIC ON THE PALATE, WITH GOOD TEXTURE, FOLLOWED BY FRESH SALINITY. A PERSISTENT FINISH THAT PERFECTLY MATCHES THE NOSE