



VALLE D'ITRIA IGP MINUTOLO



Zona di produzione

Colline della Valle D'Itria

Vitigni

Minutolo

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Vinificazione

Dopo la diraspatura viene effettuata una soffice pigiatura degli acini. La Fermentazione viene effettuata a temperatura controllata (16/18°C)

Affinamento

In tini di acciaio

Colore

Giallo paglierino con riflessi leggermente verdolini

Profumo

Caratterizzato da una espressività floreale coinvolgente e da una spiccata aromaticità che rispecchia i tipici sentori fruttati intensi, persistenti, con evidente nota di frutta esotica e delicatamente agrumata

Sapore

Al palato si presenta fresco ed elegante, dotato di una bella articolazione gustativa. Al gusto appare secco, fresco, dotato di buona struttura e percorso da una vena di delicata sapidità

Temperatura di servizio

8-10°C

Grado alcolico

12.5% Vol

Abbinamento

Si abbina a piatti di pesce, risotto e pasta a base di frutti di mare, molluschi e crostacei, a piatti a base di erbe selvatiche che i prati della Valle D'Itria offrono

