

MINUTOLO

Vitigno aromatico a bacca bianca, tipico della Valle d'Itria, è considerato tra i vitigni autoctoni minori, poco coltivato per la sua sensibilità alle malattie della vite. Vitigno dalla grande personalità, la cui origine sembrerebbe risalire alla Campania come biotipo modificato nel tempo, probabilmente derivato dal Fiano.

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: raccolta in cassetta, l'uva viene fatta sostare una notte in cella frigo con temperatura sotto lo zero (criomacerazione pellicolare di 20 ore). L'uva poi si diraspa; segue la pigiatura, una breve macerazione a freddo e una successiva pressatura soffice delle vinacce. La fermentazione a bassa temperatura conserva aromi e freschezza.

MATURAZIONE: 3 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

APPORTO CALORICO: 91 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore giallo paglierino con riflessi dorati; intenso e complesso bouquet, con aromi floreali e fruttati; predominio di note di rosa, pesca e frutti tropicali come ananas e mango. Gusto consistente, equilibrato con un'ottima acidità. Finale fresco e piacevole, con retrogusto di frutti tropicali.

SERVIZIO: 8-10 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: frutti di mare crudi e cotti, pesce lesso e arrosto, crostacei, formaggi delicati, risotti non troppo conditi, verdure.

