

PASSATURI

MINUTOLO IGT VALLE D'ITRIA



Vitigni: Minutolo
Zona Viticola: Valle d'Itria
Altitudine: 400/450 mt
Tipo di suolo: Carsico
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 150 q.li
Epoca della vendemmia: Seconda metà di settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo: Bouquet intenso e fruttato
Sapore: Gusto ricco e armonico
Abbinamenti: Adatto nell'accompagnare aperitivi, piatti di pesce, crostacei e formaggi morbidi
Temperatura di servizio: 6°/8° C
Formati disponibili: lt 0,750

Grapes: Minutolo
Vineyard location: Valle d'Itria
Altitude: 400/450 mt
Soil: Karst soil
Training system: Espalier
Grape yield Kg/ha: 15,000 Kg
Harvest: Mid - September
Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature
Fermentation period: 10 - 15 days
Alcohol content: 12,5% vol.
Colour: Straw Yellow with golden shades
Smell: Intense and fruity bouquet
Taste: Flavourful and harmonious
Food Pairing: Perfect with aperitives, fish, shellfish and soft cheeses
Service Temperature: 6°/8° C
Available sizes: lt 0,750

Terrecarsiche 1939