

# 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 Area  
**Altitude:** 400/450 mt  
**Soil:** Karstic  
**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

terrecarsiche1939