

Vino bianco

Ricavato da uve di Minutolo, questo vitigno, a causa della sua scarsa produttività era in via di estinzione. Agli inizi del 2000 grazie al lavoro di alcuni enologi e produttori è stato recuperato. Questo Minutolo rappresenta la versione più “pura”, intendendo per essa quella più ancorata al territorio d’origine ed alle sue peculiarità espressive. Un bianco tutto da scoprire in questo eccentrico formato.

CARATTERISTICHE

Denominazione	Vino bianco.
Vitigni	Fiano Minutolo 100%
Annata	2019
Gradazione	9,5%
Formato	75 cl
Vigneti	Situati nel comune di Mottola, su suoli calcareo argillosi ad un'altitudine di 280 metri
Vinificazione	Fermentazione alcolica con lieviti indigeni in acciaio inox nessuna chiarifica e filtrazione
Affinamento	6 mesi acciaio, 6 mesi bottiglia

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo le sue caratteristiche di freschezza si sostanziano in riconoscimenti erbacei e di frutta a polpa bianca con un fondo floreale molto delicato

Gusto Giusta acidità, notevole mineralità/sapidità il tutto bilanciato dalla rotondità del frutto e componente alcolica

Abbinamento piatti di carne bianca, dalla salsa leggera, il cui fondo untuoso viene bilanciato dall'azione acida del vino sul palato

Temperatura di servizio consigliata 10-12° C.