

Aureo

MINUTOLO

SALENTO BIANCO IGP

METODO CHARMAT / SPUMANTE BRUT

Uve:

Minutolo.

Forma di Allevamento:

Spalliera a cordone speronato.

Zona di Produzione:

Monteiasi, Montemesola e zone limitrofe della provincia di Taranto.

Altimetria:

20 metri s.l.m.

Vinificazione:

Raccolta meccanica, pressatura soffice, illimpidimento statico, fermentazione in autoclave metodo Charmat.

Affinamento:

In bottiglia per due mesi.

Abbinamento ai cibi:

Ostriche, frutti di mare, crostacei, pesce bianco e sushi. Ottimo da pesce e antipasti.

Grape:

Minutolo.

Type of farming:

Cordon trained espalier and spur-pruned.

Geographical production area:

Monteiasi, Montemesola and neighbouring provinces of Taranto.

Altitude:

20 metres a.s.l.

Production process:

Machine harvested, soft pressing, fermentation using the Charmat Method, in which the secondary fermentation takes place in stainless steel tanks.

Reining process:

Bottled for two months.

Food pairing:

Appetizers, oysters and shellish, white fish and sushi. Sweet pastries, cakes and desserts.



Sparkle

Proprietà organolettiche:

Al naso richiami ai fiori di arancio, di tiglio, frutta esotica come papaia e ananas. Fine perlage e persistente al gusto.

Organoleptic properties:

A fragrant orange blossom bouquet mixed with exotic fruits like papaya. A delicious linden aroma gives the finish a unique sensation.

