

# VETRÈRE

I VINI DEL SALENTO

## Crè

### MINUTOLO

SALENTO BIANCO IGP

**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 lenta in acciaio per 30 gg, permanenza sui lieviti.

**Affinamento:**

in bottiglia per due mesi.

**Abbinamento ai cibi:**

crostacei e formaggi a pasta dura o erborinati.

**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 in stainless steel vats, ageing on lees.

**Reining process:**

Bottled for two months.

**Food pairing:**

Oysters and shellfish, white fish and sushi. Sweet pastries, cakes and desserts.



*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE



**Proprietà organolettiche:**

Al naso richiami olfattivi a fiori d'arancio, di tiglio, frutta esotica come papaya e ananas. Ottima spina acida che nulla toglie alla rotondità del gusto.

**Organoleptic properties**

A fragrant orange blossom bouquet mixed with lime and exotic fruits like papaya and pineapple. A delicious gooseberry fruitiness gives the finish a unique smoothness.