

VETRÈRE

I VINI DEL SALENTO

VT

VENDEMMIA TARDIVA DI MINUTOLO SALENTO BIANCO IGP RISERVA

- 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:** Surmaturazione, 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:** Late harvest, machine harvested, soft pressing, fermentation in stainless steel vats, ageing on lees.
- Reining process:** Bottled for two months.
- Food pairing:** Oysters and shellish, white fish and sushi. Sweet pastries, cakes and desserts.



Proprietà organolettiche:
Al naso richiami olfattivi a iori di arancio, di tiglio, frutta esotica come papaia e ananas. Ottima freschezza e persistenza, eccellente mineralità.

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.

