

Minù

Orange
SALENTO IGP

Uve:

Minutolo

Macerazione:

3/4 giorni

Zona di Produzione:

Monteiasi, Montemesola e zone limitrofe.

Altimetria:

20 metri s.l.m.

Vinificazione:

Raccolta a mano in cassetta, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento:

In bottiglia per 3 mesi

Abbinamento ai cibi:

Formaggi stagionati, piatti a base di pesce, carni bianche



Progetto Minù:

il "Minù", un Minutolo in purezza macerato sulle bucce per 4 giorni in silos di acciaio.

Nasce dalle volontà di Vetrère di esplorare le infinite declinazioni del Minutolo, vitigno autoctono Pugliese, sul quale l'azienda lavora e sperimenta ormai da 15 anni. Martina, l'enologa dell'azienda, dopo gli studi e una approfondita pratica nelle nostre vigne, ha maturato una profonda conoscenza del terroir e di questo meraviglioso vitigno permettendole di impegnarsi in questa ambiziosa sfida per "creare" Minù.