

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.

Vinification:

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.

Proprietà organolettiche:

Al naso richiami olfattivi a fiori d'arancio, di figlio, 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.

