

## Minù

Orange  
SALENTO 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:**

Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio con 3-4 giorni di macerazione sulle bucce

**Affinamento:**

In bottiglia per due mesi.

**Abbinamento ai cibi:**

pesce crudo, cucina esotica e carni rosse e alla selvaggina.

**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:**

Alcoholic fermentation in steel vats with 3-4 days of skins maceration

**Reining process:**

Bottled for two months.

**Food pairing:**

raw fish, exotic cuisine and red and game meats.



**Proprietà organolettiche:**

Al naso richiami olfattivi a fiori di arancio, di tiglio, frutta esotica come papaia e ananas. Dalle sensazioni aromatiche piuttosto forti e d'impatto, con una sensazione tannica al palato.

**Organoleptic properties:**

A fragrant orange blossom bouquet mixed with lime and exotic fruits like papaya and pineapple. Rather strong and impactful aromatic sensations, with a tannic feel to the palate.