

## 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.