

MINUTOLO

MINUTOLO VALLE D'ITRIA IGT PUGLIA BIO



REBSORTE: 100% Minutolo

HERKUNFTSGEBIET: Weinberge Marchesana, Gioia del Colle und Macchia di Gatto, Casamassima

BODENTYP: Rotfarbiger Eisenboden, mit darunterliegenden Kalkfelsen

ERZIEHUNGSSYSTEM: Spornkordon

PFLANZEN PRO HEKTAR: 4300

PRODUKTION PRO HEKTAR: 70 HL

TRAUBENLESE: Mechanische Ernte während der zweiten Septemberwoche

MAZERATIONSZEIT: Weiche Pressung und kurze Mazeration für 2/3 Stunden in der Presse

GÄRUNGSZEIT: 20 Tage bei 13° in Edelstahltanks

AUSBAU: 3 Monate in Edelstahltanks und 2 Monate in der Flasche

ALKOHOLGEHALT: 12% vol.

RESTZUCKERGEHALT: 4 GR/LT

DEGUSTATIONSNOTEN

FARBE: Strohgelb mit grünen Reflexen

NASE: kräftiges und elegantes Bukett von Bergamotte, Banane, Nektarine, Grün-Apfel, Kamille und Weißdorn. Moosiger Hintergrund

GAUMEN: Aromatischer und dichter Geschmack mit frischen und salzigen Noten; langhaltendes Finale, in dem die Eindrücke der Nase und des Gaumens fassen zu einem Gesamtbild zusammen