

ARTICOLO	Minutolo 2014 - Vino Bianco - IGP PUGLIA
ZONA DI PRODUZIONE	Acquaviva delle fonti (BA)
UVAGGIO	Minutolo 95%, Verdeca 5%
FORMA DI ALLEVAMENTO	Alberello pugliese
PERIODO DI VENDEMMIA	Inizio ottobre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA	Manuale in cassette di plastica
MATURAZIONE	In contenitori di acciaio inox per un minimo di 6 mesi
AFFINAMENTO	In bottiglia per almeno 2 mesi
COLORE	Giallo paglierino , con riflessi verdolini
OLFATTO	Profumi caratterizzati da una certa finezza e complessità, con un richiamo agli agrumi e fiori di arancio rosa.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	Da servire a 8-10° come aperitivo. Da servire a 10-12° per accompagnare piatti, a base di pesce e formaggi semi stagionati.
GRADAZIONE ALCOLICA	13°

ARTICLE	Minutolo 2014 - Vino Bianco - IGP PUGLIA
PRODUCTION SITE	Acquaviva delle fonti (BA)
GRAPES	Minutolo 95%, Verdecia 5%
ALTITUDE	440 mt s.l.m.
TRAINING SYSTEM	Spur pruned cordon
HARVEST TIME	October
SYSTEM OF PICKING	Hand picked
DENSITY OF VINES	4.800 per hectar
VINIFICATION	Steel tanks
AGEING	Steel tanks
COLOUR	Straw-yellow
SENSE OF SMEL	Aromatic as first characteristic, with floral accents, grapefruit on the nose.
SERVING SUGGESTIONS	It expresses all its personality on aperitif and first course.
ALCOHOLIC STRENGHT	13°