



# Minù

*È la nostra lettura in chiave macerata del Minutolo, vitigno con grande attitudine a questa tecnica produttiva antichissima. La lunga macerazione sulle bucce, i continui bâtonnage giornalieri e la massima attenzione per evitare processi ossidativi hanno dato vita ad un bianco dalla personalità straordinaria. Un puro godimento a tavola.*



**Vitigno:** Minutolo 100%

**Denominazione:** Igp

**Altitudine:** 400 m s.l.m.

**Esposizione:** Sud

**Tipologia di terreno:** calcareo, argilloso

**Sistema di Conduzione:** biologico

**Sistema di Allevamento:** Guyot

**Densità di ceppi per ha:** 5.000

**Resa:** 90 q.li/ha

**Anno d'impianto:** 2000

**Epoca di Vendemmia:** metà di settembre

**Fermentazione:** svolta in vasca di acciaio inox a temperatura controllata

**Temperatura di fermentazione:** 14/16°C

**Durata a contatto con le bucce:** 30 giorni

**Maturazione:** in vasca di acciaio inox per 6 mesi

**Affinamento in bottiglia:** almeno 6 mesi

**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.

**Capacità di invecchiamento:** 5 anni

**Note Organolettiche:** Oro splendente dalle nuance ambra. La distinzione e la varietà di profumi fruttati (albicocca matura su tutti) e balsamici, abbracciano sensazioni di miele grezzo, arancia e tamarindo. Assaggio di grande carattere: corposo, sapido, dalla tannicità piacevole ed autorevole persistenza minerale.

**Temperatura di servizio:** 10/13°C

**Abbinamento:** perfetto sulle zuppe, da provare su formaggi stagionati, paste al ragù di pesce, arrostiti di carni bianche, unico come vino da meditazione.