



ACQUISTATO IL

"Passaturi" Minutolo Valle d'Itria IGT 2025

2025

Minutolo: autoctono versatile



Svinando®

A volte basta davvero poco per sentirsi felici. Spesso basta un calice del vino giusto. Quello che ci riporta alla memoria qualche bella esperienza del passato. A volte questo calice è talmente evocativo da farci rivivere un momento di gioia pura, semplicemente chiudendo gli occhi. Il Passaturi, minutolo in purezza, può essere il vino giusto in questi casi. Figlio di un antico vitigno storico pugliese, è un bianco sorprendente che si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso è ampio e avvolgente. Note floreali e di frutta a polpa gialla matura. In bocca è fresco, ben equilibrato in tutte le sue componenti, perfetto compagno di aperitivi, piatti di pesce e crostacei.

Nel cuore della fertile Puglia, a Castellana Grotte, a sud-est di Bari, si trova Terrecarsiche1939. Una moderna azienda vinicola, perfetta sintesi tra esperienza nella produzione di vini d'eccellenza e competenza nella commercializzazione. Anche in questo caso si tratta di un'azienda familiare che, nel corso degli anni, ha saputo espandersi e crescere, portando prima i suoi buoni vini su tutto il territorio nazionale e poi su diversi mercati internazionali. Vini IGT e DOC, principalmente Gioia del Colle e Valle d'Itria, con un affaccio anche nella zona di Castel del Monte, valorizzando principalmente i celebri vitigni autoctoni della Puglia. Grazie al suo profondo legame con il territorio, oggi Terrecarsiche1939 può contare, oltre che sulle uve provenienti dai propri vigneti aziendali, anche sulla stretta collaborazione con un ristretto gruppo di viticoltori locali, con i quali ha stabilito un rapporto di partnership e monitoraggio dei vigneti, al fine di acquisire uve di altissima qualità. Il risultato sono prodotti di alta qualità e realizzati nel rispetto dell'ambiente e del territorio.

La Vigna	
Terreno	Medio calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Nord - Sud, 400m s.l.m.
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Minutolo 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Gamberoni arrosto
Vinificazione	Pressatura soffice e immediata delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 15° C per 15 giorni. Affinamento in acciaio per circa 3 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino, profumo intenso e fruttato, gusto pieno e armonico

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821