ACQUISTATO IL .....

"Rampone" Minutolo Valle d'Itria IGP 2025 2025



Equilibrato, grazie alla sua naturale acidità

Nasce e cresce in Valle d'Itria. Il Rampone è un Minutolo in purezza. Questa antica uva, tipica del nostro meridione e in particolare della Puglia, viene chiamata così per la particolare forma dei suoi grappoli, composti da acini piccoli e fragili. Minuti, appunto. La Valle d'Itria è luogo particolarmente adatto per la coltivazione di questo vitigno che solo da qualche anno è stato riscoperto e valorizzato. Questo perché qui i vigneti godono di condizioni uniche, grazie a un clima mite e alle forti escursioni termiche che garantiscono all'uva di giungere a maturazione nei tempi giusti. Il Rampone, proposto qui da i Pàstini, nel calice si presenta di un bel colore paglierino con invitanti riflessi verdognoli di brillante vivacità. Al naso è intenso, con una spiccata aromaticità e delicate fragranze floreali e fruttate che richiamano i frutti esotici. In bocca è ben equilibrato, grazie alla sua naturale acidità. Un bianco che nasce per accompagnare la cucina di mare, a partire dai crudi per arrivare ai classici crostacei.

Il "Pastinum", in latino, era la zappa. E, per diretta derivazione, indicava anche il terreno destinato alla vite. Mettere il pàstino, invece, è un'arte antica e difficile che si traduce nel piantare nella pietra i tradizionali vitigni ad alberello. Oggi, infine, l'azienda vinicola "i Pàstini", nel cuore della Valle d'Itria, la terra dei trulli, rappresenta l'ultima linea difensiva delle antiche tradizioni locali, fortunatamente coniugate con le più moderne tecniche di vinificazione. Il risultato è una linea di vini che rappresenta il meglio dell'enologia pugliese. Per farlo, l'azienda può contare sulle uve provenienti dai vigneti aziendali che ricadono nel cuore di una delle zone più interessanti della regione, tra i comuni di Locorotondo e Martina Franca. Circa 12 ettari complessivi, gestiti con passione dalla famiglia Carparelli. Tra i vitigni coltivati, la Verdeca, il Bianco d'Alessano e il Minutolo. Varietà a bacca bianca che confermano l'antica vocazione viticola del nostro lungo "tacco".

La Vigna

Terreno	eluviale calcareo – argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	controspalliera cordone speronato
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Minutolo 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	vendemmia: raccolta e selezione manuale in cassetta. vinificazione: diraspatura e pressatura soffice delle uve, chiarifica statica del mosto e fermentazione a bassa temperatura. affinamento: acciaio 5 mesi – bottiglia 1 mese
Sensazioni	Dal colore giallo paglierino pervaso da riflessi verdognoli di brillante vivacità. Intenso nei profumi, dotato di una spiccata aromaticità, con decise fragranze floreali di biancospino, gelsomino e glicine, agrumati di lime, cedro e mela verde, e note fruttate più morbide come pesca gialla, mango, ananas e frutti esotici in generale. Fresco, minerale, sapido, equilibrato, di buona acidità e con una ottima predisposizione all'invecchiamento. Capace di dare performance eccezionali con l'affinamento.

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