ACQUISTATO IL .....

"Minù" Salento Orange Macerato IGP 2023 2023



Le infinite declinazioni del Minutolo

Minù è un Minutolo in purezza macerato sulle bucce per 4 giorni in silos di acciaio. Un Orange wine, come vengono definiti dai tecnici questi bianchi prodotti utilizzando una tecnica simile a quella utilizzata per produrre i vini rossi. Minù nasce dalla volontà di Vètrere di esplorare le infinite declinazioni del Minutolo, vitigno autoctono pugliese, sul quale l'azienda lavora e sperimenta da ormai 15 anni. Raccolta a mano delle uve più sane in cassetta, i grappoli vengono accuratamente selezionati una volta giunti in cantina. La fase di macerazione precede la fermentazione, sempre in acciaio, a temperatura controllata. Al termine, il vino viene imbottigliato e viene lasciato affinare in vetro per non meno di tre mesi. Come tutti gli Orange, anche Minù è un vino estremamente versatile. Perfetto per chi ama i formaggi stagionati, c'è chi preferisce gustarlo a piccoli sorsi nel dopocena.

La storia di Vetrère si perde nel tempo. Le origini sono certamente molto antiche, al punto che una mappa risalente al '700 già testimonia la sua presenza. Allora apparteneva alla famiglia Troilo. Poi, nel 1903, la giovane Serafina Troilo andò in sposa a Michele Ammazzalorsa che, in seguito, lasciò i suoi possedimenti al nipote, Enrico Bruni, padre delle attuali proprietarie, Annamaria e Francesca. Sono dunque già cinque le generazioni che si sono susseguite alla guida dell'azienda che produce vini tipici del Salento. La si incontra percorrendo la strada provinciale Monteiasi-Montemesola, al 16esimo chilometro. Siamo in provincia di Taranto. La sede della cantina si trova all'interno di una bella struttura che risale ai primi dell'800, interamente realizzato in pietra tufacea, tipica del Salento. Tradizione e modernità qui convivono perfettamente. L'azienda, infatti, è dotata di tecnologia all'avanguardia e ha scelto consapevolmente la strada dell'energia pulita. Già oggi, infatti, è in grado di soddisfare il suo fabbisogno energetico in completa autonomia.

La Vigna

Terreno	medio calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4623

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Minutolo 100%
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio con 3-4 giorni di macerazione sulle bucce
Sensazioni	Al naso richiami olfattivi a fiori di arancio, di tiglio, frutta esotica come papaia e ananas. Dalle sensazioni aromatiche piuttosto forti e d'impatto, con una sensazione tannica al palato.

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