



ACQUISTATO IL

"Altire" Minutolo Valle Itria IGT 2025

2025

Aromatico, secco e profumato



Svinando

La Vigna

Terreno terreno eluviale, calcareo-argilloso

Esposizione
Allevamento Guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Puglia

Uve minutolo 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce, Aperitivo

Vinificazione Le uve vengono raccolte in cassette verso la fine di settembre e lasciate riposare per una notte in cella frigorifera a temperatura inferiore a 0 °C, effettuando una criomacerazione pellicolare di circa 20 ore. Successivamente le uve vengono diraspate e pigiate. Segue una breve macerazione a freddo e quindi una pressatura soffice delle vinacce. La fermentazione viene condotta a bassa temperatura, così da preservare al meglio la componente aromatica e la naturale freschezza del vitigno. Circa 3 mesi in serbatoi di acciaio, seguiti da 1 mese di affinamento in bottiglia.

Sensazioni

Nel calice presenta un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è intenso, aromatico e complesso, con evidenti profumi floreali e fruttati. Emergono in particolare note di rosa e pesca, accompagnate da richiami tropicali di ananas e mango. Al palato è consistente, equilibrato e piacevolmente fresco, sostenuto da una buona acidità. Il finale è fresco e persistente, con un piacevole ritorno delle sensazioni di frutta tropicale.

Un vitigno dimenticato che finalmente decide di prendersi la sua rivincita, dando vita a un bianco capace di conquistare chiunque al primo sorso. Ma procediamo con ordine. La Valle d'Itria è una distesa incantevole di trulli, terra rossa e colline ventilate. Qui la viticoltura beneficia di un microclima unico nel panorama pugliese. L'altitudine di 350 metri sul livello del mare garantisce forti escursioni termiche tra giorno e notte. Questo sbalzo conserva la freschezza dell'uva e ne intensifica gli aromi. Qui per decenni il Minutolo è stato confuso con il Fiano campano. Si rischiava di perderlo per sempre perché poco produttivo. Soltanto nei primi anni Duemila gli studi genetici ne hanno svelato l'autonomia e la ricchezza aromatica. Cantine Paolo Leo ha creduto in questa sfida, salvando una vera rarità. I suoi vigneti sono allevati a Guyot con una densità d'impianto di 4500 ceppi per ettaro e rese basse per pianta. La raccolta avviene a fine settembre in cassetta. Le uve riposano per una notte in cella frigo sotto zero. Questa criomacerazione pellicolare di 20 ore estrae tutti gli aromi preziosi della buccia. Segue la pigiatura con pressatura soffice e la fermentazione a bassa temperatura in acciaio. Il vino affina poi per 3 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia. Giallo paglierino luminoso con caldi riflessi dorati, al naso note floreali di rosa e verbenà, intrecciate a pesca succosa e frutti tropicali come ananas e mango. In bocca è piacevolmente secco e ben strutturato. L'acidità dona equilibrio e invita subito a un altro sorso. Il finale è persistente, con piacevoli ritorni di frutta esotica. Vino da bere giovane e immediato, fa un figurone con i frutti di mare crudi. Accompagna bene anche un risotto ai funghi porcini o una burrata pugliese.

Oggi ci troviamo nel cuore del Salento, terra baciata dal sole e accarezzata da due mari. Qui la viticoltura è antichissima. A San Donaci, all'interno del Parco del Negroamaro, si trovano le Cantine Paololeo, realtà dinamica, solida e affascinante del panorama enologico pugliese. Fondata ufficialmente nel 1989 da Paolo Leo, la cantina affonda in realtà le sue radici in una tradizione familiare profonda, legata a doppio filo alla vigna e al rispetto per la propria terra. Oggi in azienda insieme a Paolo ci sono la moglie Roberta e i quattro figli: Nicola, enologo di casa, Stefano, Francesco e Alessandro. La produzione si basa sui vitigni autoctoni del territorio, primi fra tutti il Negroamaro e il Primitivo, affiancati dalla Malvasia Nera e Bianca e dal Susumaniello. Le vigne si estendono tra la zona del Salice Salentino e i terreni rossi e calcarei di Monteparano, nel cuore della DOC del Primitivo di Manduria. Tra le scelte più distintive della cantina c'è l'impegno concreto per la tutela del paesaggio e della biodiversità. Solari e rigati, i vigneti sono una parte integrante della pugliese a Promozione e di salvaguardia del vecchio impianto Paololeo. Le uve vengono allevate in modo attento e rispettoso della memoria storica dell'enologia locale. Un sistema di allevamento radicato e interamente manuale che regala uve di rara concentrazione. L'azienda ha inoltre ottenuto la certificazione

Equalitas per la sostenibilità ambientale, etica ed economica, a testimonianza di una gestione attenta alle risorse naturali e alla comunità.

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