

LE RISCOPERTE

MIMANTE IGT PUGLIA



TIPOLOGIA Bianco · IGT Puglia

VITIGNO Minutolo

GRADAZIONE ALCOLICA 12% vol.

DATI ANALITICI pH 3,28 · acidità totale 5,30 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA

Comuni di Casamassima/Sammichele di Bari

ALTITUDINE Compresa fra 243 e 312 metri sul livello del mare

TIPO DI TERRENO Medio impasto con presenza di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

PIANTE PER ETTARO 5.000

ANNO DI IMPIANTO 2005

RESA PER ETTARO 80 quintali

VENDEMMIA Fine settembre

FERMENTAZIONE Tra i 16-18°C in serbatoi d'acciaio

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Non svolta

AFFINAMENTO 5-6 mesi in acciaio, 1-2 mesi in bottiglia

ANNATE PRODOTTE 2015, 2016, 2017

PRODUZIONE ANNUALE 10.000 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C

CALICE CONSIGLIATO Medio, a tulipano

COLORE Giallo paglierino delicato con riflessi verdolini.

OLFATTO Franco, tipico dell'aromaticità del vitigno.

È connotato da intensi profumi di frutta tropicale, pesca gialla e albicocca.

PALATO Fresco, elegante e minerale. Conferma le impressioni positive dell'esame olfattivo dimostrando un buon equilibrio fra le varie componenti.

CARATTERISTICHE Vino dal grande fascino che seduce dapprima il naso con il suo bouquet ampio ed intenso, poi il gusto, attraverso trame eleganti che evitano accuratamente la stucchevolezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Predilige piatti dall'aroma ben definito e dalla struttura non eccessiva. Fa bella mostra di sé accanto a guazzetti di pesce e primi piatti della tradizione pugliese a base di verdure. Allo stesso tempo è un perfetto abbinamento con piatti aromatici della cucina esotica, quali sushi e sashimi e il cous-cous marocchino.