



I PASTINI

VITICULTORI IN VALLE D'ITRIA



Denominazione
Name

Dati agronomici
Management data

Dati enologici
Wine specifications

Caratteristiche organolettiche
Organoleptic features

Dati nutrizionali
Nutritional values

Altri dati
Further information

ELOGIO ALLA LENTEZZA

Valle d'Itria IGP Minutolo
vino bianco passito



vitigni utilizzati: Minutolo (100%)
zona ubicazione vigneti:
Puglia – colline della Valle d'Itria (contrada Rampone)
altitudine: 350 mt. s.l.m.
tipo di suolo: eluviale calcareo – argilloso
sistema di allevamento: contropalliera cordone speronato
ceppi/ha: 5.500
resa uva q.li/ha: 80 q.li
epoca di vendemmia: 2 decadi di ottobre, dopo appassimento sulla pianta

vendemmia: raccolta tardiva e selezione manuale in cassetta.
vinificazione: criomacerazione per 48 ore a temperatura controllata a 5 °C; la fermentazione viene interrotta al momento opportuno per la conservazione del residuo zuccherino.
affinamento: acciaio 2 mesi, barrique 2 mese, bottiglia 1 mese
resa di uva in vino (%): 45
estratto secco (gr./lt): 26
acidità totale (gr./lt): 6,5
ph: 3,40
zuccheri residui (gr./lt): 90,0 (4,0 vol)
alcol svolto: 13,5% vol + 4% vol
alcol totale: 17,5% vol

colore: vino dal colore giallo intenso con riflessi ambrati
profumo: bouquet intenso con aroma caratteristico dell'uva di provenienza e sentori di fiori
sapore: dolce ben equilibrato, di corpo

1 g di alcol = 7 kcal
1 lt di vino secco a 10°C = 600 kcal
1 g di zucchero: 4 kcal

abbinamenti: ideale da abbinare a pasticceria secca, crostate dolci a base di mandorla e cioccolato. Piacevole apprezzarne le qualità del vino da meditazione.
temperatura di servizio: 16°-18°C
conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
formati disponibili: bottiglia lt. 0,500

ELOGIO ALLA LENTEZZA

ELOGIO ALLA LENTEZZA

Valle d'Itria IGP Minutolo
Sweet white wine



grapes: Minutolo (100%)
growing area:
Puglia – hills of Valle d'Itria (contrada Rampone)
altitude: 350 mt. a.s.l.
soil: eluvial calcareous – clayey
training system: counter espalier, cordon-trained with spur pruning
plants/ha: 5,500
grape yield quintals/ha: 80 quintals
harvest time: mid-October, after wilting on the plant

harvest: late manual picking and selection in boxes
vinification: cryo-maceration for 48 hours at a controlled temperature of 5 °C, fermentation is interrupted at the suitable time to preserve the sugar residue
ageing: steel 2 months, barrel 2 months, bottle 1 month
grape-wine yield (%): 45
dry extract (gr./lt): 26.0
total acidity (gr./lt): 6.5
ph: 3.40
residual sugar (gr./lt): 90.0 (4,0% vol)
alcohol content: 13.5% by vol + 4.0% by vol
total alcohol: 17.5% by vol

colour: bright yellow with amber glints
smell: intense bouquet with the typical aroma of the grapes employed and floral notes
taste: sweet and well balanced, full-bodied

1 g of alcohol = 7 kcal
1 lt of dry wine at 10°C = 600 kcal
1 g of sugar: 4 kcal

pairing: perfect to accompany biscuits, fruit pies, almond and chocolate cakes. Especially enjoyable as a meditation wine
serving temperature: 16°-18°C
storage: in a cool place, away from light and heat
available formats: 0.500 lt. bottle