



# I PASTINI

VITICULTORI IN VALLE D'ITRIA

# RAMPONE

MINUTOLO  
Valle d'Itria IGP



**Denominazione**  
Name

**Dati agronomici**  
Management data

**Dati enologici**  
Wine  
specifications

**Caratteristiche organolettiche**  
Organoleptic  
features

**Dati nutrizionali**  
Nutritional values

**Altri dati**  
Further  
information

**RAMPONE**  
Valle d'Itria IGP Minutolo



**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:** inizio di ottobre

**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  
**resa di uva in vino (%):** 60  
**estratto secco (gr./lt):** 24,5  
**acidità totale (gr./lt):** 6,5  
**ph:** 3,25  
**zuccheri residui (gr./lt):** 3,0  
**alcol svolto:** 12,5% vol

**colore:** vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini  
**profumo:** bouquet intenso, delicato, floreale con sentori di frutti esotici.  
**sapore:** gusto consistente, equilibrato, di buona acidità.

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

**abbinamenti:** indicato per accompagnare frutti di mare crudi e cotti, pesce lesso e arrosto, crostacei.  
Ottimo vino da aperitivo.  
**temperatura di servizio:** 12°-14°C  
**conservazione:** in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore  
**formati disponibili:** bottiglia lt. 0,750

**RAMPONE**  
Valle d'Itria IGP Minutolo  
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:** early October

**harvest:** manual picking and selection in boxes  
**vinification:** destemming and soft crushing of the grapes, natural settling of the must and low-temperature fermentation  
**ageing:** steel 5 months – bottle 1 month  
**grape-wine yield (%):** 60  
**dry extract (gr./lt):** 24.5  
**total acidity (gr./lt):** 6.5  
**ph:** 3.25  
**residual sugar (gr./lt):** 3.0  
**alcohol content:** 12.5% by vol

**colour:** straw yellow with greenish glints  
**smell:** intense, delicate, floral bouquet with notes of exotic fruits  
**taste:** full, balanced, with a good acidity

**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 go with raw or cooked seafood, boiled and baked fish, crustaceans. Excellent aperitif  
**servicing temperature:** 12°-14°C  
**storage:** in a cool place, away from light and heat  
**available formats:** 0.750 lt. and 1.500 lt bottle