



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
serving temperature: 12°-14°C
storage: in a cool place, away from light and heat
available formats: 0.750 lt. and 1.500 lt bottle