

Le Matine

Puglia / Bianco / White Wine

Indicazione geografica protetta



Fresco, delicato ed aromatico, il nostro Minutolo è il partner ideale per le calde serate estive.

Si abbina perfettamente alla mozzarella podolica; in alternativa consigliamo finger food, focaccia, o antipasti a base di pesce

Uvaggio: 100% Minutolo.

In vigna

Suolo: Argilloso-calcareo

Sistema di Allevamento: Guyot.

Resa per ettaro: da 80 a 90 q.li/ha

In cantina

Affinamento: Acciaio, bottiglia

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo verdolino con riflessi dorato brillante.

Olfatto: Trama aromatica tipica del vitigno con note di litchi e pesca bianca insieme a toni pungenti di freschezza e sapidità

Palato: Il sorso è corroborato da una buona vena acida che si combina ad un ingresso ed un finale morbido e rotondo.

Temperatura di servizio: 6-7°C.



Fresh, delicate, and aromatic, our Minutolo is the ideal partner for warm summer evenings.

It pairs perfectly with Podolica mozzarella; alternatively, we recommend finger food, focaccia, or fish appetizers.

Grapes: 100% Minutolo.

In the vineyard

Soil: Clay-limestone.

Training system: Guyot.

Yield per hectare: 8 to 9 tons/ha.

In the cellar

Aging: Stainless steel, bottle.

Tasting notes

Color: Greenish yellow with bright golden highlights.

Nose: Aromatic texture typical of the grape variety, with notes of lychee and white peach, along with pungent tones of freshness and savory flavors.

Palate: The palate is supported by a good acidity that combines with a soft, rounded entry and finish.

Serving temperature: 6-7°C.