

SCHEDA TECNICA

**PRODUTTORE**

Michele Biancardi

NOME DEL VINO

Biancardi L'Insolito Minutolo

DENOMINAZIONE

Minutolo Igt Puglia

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2020

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE**ZONA DI PRODUZIONE**

Nell'agro di Cerignola (Fg)

VINIFICAZIONE

I grappoli vengono rigorosamente raccolti a mano, in cassette e, subito dopo la raccolta, vengono messi in celle frigo alla temperatura di 0 °C per 24 ore, al fine di preservare tutta la componente aromatica. Successivamente, senza essere diraspati, vengono sottoposti a pressatura soffice. Dopo una breve chiarifica pre-fermentativa, viene fatta partire la fermentazione alla temperatura di 12°-14° C.

AFFINAMENTO

acciaio 3 mesi

VITIGNO/I

Minutolo

ALLEVAMENTO

guyot

ESPOSIZIONE

Sud Est

ALTITUDINE

50 MT

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

SETTEMBRE

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

90 q.li

ENOLOGO/CONSULENTE

MICHELANGELO PERRONE -
Michele Biancardi

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

13000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

X392