

# FÍRR

MINUTOLO

Indicazione Geografica Protetta

VALLE D'ITRIA

CRU



**Varietà di uve:** Fiano Minutolo

**Produzione:** le uve, raccolte a mano, vengono pressate sofficemente con presse pneumatiche; segue criomacerazione di circa 12 ore ed un "élevage sur lies" per circa 6/7 mesi.

Il lungo affinamento di 2 anni in vasche di pietra e almeno altri 12 mesi in bottiglia, bilancia perfettamente ogni sua caratteristica.

**Colore:** giallo paglierino intenso con leggeri riflessi verdolini.

**Profumo:** rivela note fresche che rimandano al limone ed al gelsomino e che si evolvono verso l'ananas e la rosa in un bouquet intenso e complesso.

**Gusto:** finemente acidulo, si caratterizza con una buona mineralità e grande persistenza.

**Abbinamenti consigliati:** piatti di mare, formaggi stagionati o grigliate di pesce.

**Grado alcolico:** 13% vol

**Acidità totale:** 6-6,30 g/l

**Temperatura di servizio:** 12° C.