

FÍRR

MINUTOLO

Indicazione Geografica Protetta

VALLE D'ITRIA

CRU



90^{pts.}

IVINI DI
VERONELLI

90^{pts.}



Varietà di uve: 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 silos e almeno altri 12 mesi in bottiglia, bilancia perfettamente ogni sua caratteristica organolettica.

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.

MIALI
1886