

Incipit

In antica lingua latina l'incipit costituisce l'insieme delle parole e delle battute iniziali. Incipit vuole essere la nostra idea di partenza nel viaggio tra i profumi e i sapori della Valle d'Itria. È un vino bianco esplicito con le sue doti di ricchezza e piacevolezza aromatica, tenuta costantemente in vita da vitale freschezza lungo tutto l'arco d'assaggio.

Vitigno: Minutolo 100%

Altitudine: 400 m s.l.m.

Esposizione: Sud

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di Conduzione: biologico

Sistema di Allevamento: Guyot

Densità di ceppi per ha: 5.000

Resa: 90 q.li/ha

Anno d'impianto: 2000

Epoca di Vendemmia: metà di settembre

Fermentazione: svolta in vasca di acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 14/16°C

Maturazione: in vasca di acciaio inox per 3 mesi

Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Capacità di invecchiamento: 3 anni

Note Organolettiche: Giallo paglierino adamantino per un naso che ben esprime il calore del Sud. Sa di agrumi, melone bianco, camomilla, fieno e resina. Una piacevole sponda fresco-sapida si scioglie in un contesto di ammiccante morbidezza. Aromatico il finale.

Temperatura di servizio: 10/12°C

Abbinamento: perfetto come aperitivo, da gustare su formaggi semi stagionati, finger food dagli aromi mediterranei, con crudità di mare.

