AGRICOLA ARMÒNJA

SCHEDA TECNICA VINO
BIANCO MINUTOLO GIOIA DEL COLLE
“CLARUS”

Tipologia: **Bianco, fermo**

Uve: **100% Minutolo Gioia del Colle**

Zona di produzione: **Acquaviva delle Fonti**

Altitudine: **350 Mt. sul livello del mare**

Esposizione : **Sud**

Caratteristiche del suolo: **Prevalentemente calcareo con strato di terra rossa a componente ferrosa**

Sistema di allevamento: **Cordone speronato**

Età del vigneto : **Circa anni 10**

Periodo e metodo di vendemmia: **2° settimana di Settembre con raccolta a mano in cassetta**

Metodo di lavorazione ed invecchiamento: **Soffice spremitura delle uve e macerazione breve (2/3 ore) in pressa; fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (13 ° per 20 gg) ; affinamento 3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia;**

Gradazione alcolica: **12,5%**

Caratteristiche: **Toni giallo paglierino intenso, caratterizzati da riflessi; verdolini; dal profumo delicato ed intensamente aromatico; emergono inconfondibili note fruttate (agrumi – pescanoce – melaverde) e sentori di erbe spontanee; servito freddo accompagna idealmente crostacei, frutti di mare e portate a base di pesce;**

DATA SHEET WINE

WHITE MINUTOLO GIOIA DEL COLLE

"CLARUS"

Type:	**White, still**
Grapes :	**100% Minutolo Gioia del Colle**
Production area:	**Acquaviva delle Fonti**
Altitude	**350 Mt. above sea level**
Exposure :	**South**
Features of the terrain:	**Mainly limestone with a layer of red earth with a iron component**
Breeding system:	**Spurred cordon**
Age of the vineyard :	**About 10 years**
Period and method of harvest:	**2nd week of September with hand-picked in boxes**
Processing and aging method:	**Soft pressing of the grapes and maceration short (2/3 hours) in the press; fermentation in thanks of steel at a controlled temperature (13 ° for 20 days); refining 3 months in steel and 3 months in bottle;**
Alcohol content:	**12,5%**
Features:	**Intense straw yellow tones, characterized by reflection greenish; with a delicate and intensely aromatic scent; unmistakable fruity notes emerge (citrus – peach – green apple) and hints of wild herbs; served cold ideally accompanies shellfish, seafood, brought to fish base; ideal in general for all summer dishes;**