

MASSERIA  
**CUTURI**  
1881



# Segreto di Bianca Minutolo Puglia IGT 2017

## SCHEDA TECNICA

### PIANTA E TERROIR

*La natura nel vino*

**Uvaggio:** Minutolo 100%

**Terreno:** Argilloso e sabbioso a carattere ferroso

**Altitudine:** 0 mt

**Densità:** 4500 piante/ettaro

**Tipo di allevamento:** Spalliera con potatura guyot

### VINIFICAZIONE

*Racconti di vendemmia e di cantina*

**Vendemmia:** La vendemmia coincide con la fine di agosto, il periodo perfetto per avere uve che siano giunte al perfetto punto di maturazione.

#### Fermentazione alcolica:

Una macerazione di sette giorni a temperature controllate di circa 15° fondamentale per la cessione di tutti gli aromi dalla polpa e dalle bucce al mosto, precede la fermentazione alcolica che avviene in tini di acciaio, precede la fermentazione alcolica in tini di acciaio.

**Affinamento:** Segreto di Bianca riposa e affina per tre mesi in vasche di acciaio per consentire una ottimale stabilizzazione sia della parte cromatica che di quella aromatica.

**Alcol:** 12,5 %

**Zuccheri:** 2 G/L



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Segreto di Bianca, dal calice al piatto*

**Colore:** Segreto di Bianca si presenta con un colore giallo paglierino vivo e brillante, con leggerissimi riflessi più chiari ad intessere una elegante trama cromatica.

**Olfatto:** Un "respiro" intenso e fine con un imprinting aromatico che esalta il fruttato dell'agrumi e dei frutti a polpa gialla ed il floreale tipico del fiore di campo.

**Gusto:** Al primo approccio di un'aromaticità che dal naso porta alla bocca, segue un fine equilibrio fresco-sapido in cui l'acidità e la sapidità data dall'influenza della brezza marina che risale fino in vigna, si equilibrano perfettamente per fare spazio ad un finale succoso e ad un retrogusto persistente e delicato.

**Abbinamenti:** Segreto di Bianca è un vino versatile, la sua aromaticità lo rende ottimo per aperitivi ma, con un perfetto bilanciamento fresco-sapido si sposa benissimo con pesce, frutti di mare, verdure grigliate ed insalate e più in generale con piatti a tendenza dolce.

**Temperatura di servizio:** 10-12°

### CURIOSITÀ

**Chi è Bianca?** Il nostro Minutolo è dedicato a Bianca, (mogli di Don Tommaso Schiavoni). Si dice che questo vino regalasse il sorriso a Bianca, la moglie di Don Tommaso Schiavoni, e le facesse dimenticare la sua solitudine. Questo vino è dedicato a lei.

### CERTIFICAZIONI

Certificazione BIO

MASSERIA CUTURI SOC. AGR.SRL

Sede legale: Corso del Popolo 1 · 35131 Padova · Italia · M: + 39 338 8667770 · amministrazione@masseriacuturi.com · P. IVA 04243390285  
Sede operativa: Strada Provinciale 137 · 74024 Manduria (TA) · Italia · M: + 39 349 7899985 · info@masseriacuturi.com

[masseriacuturi.com](http://masseriacuturi.com)