

SCHEDA TECNICA
2020

MASSERIA
CUTURI
1881



Segreto di Bianca

Fiano

Puglia IGT

2019

PIANTA E TERROIR

Uvaggio: Minutolo 100%
Terreno: Argilloso e sabbioso
Altitudine: 0 mt
Densità: 4500 piante/ettaro
Tipo di allevamento:
Spalliera con potatura guyot

VINIFICAZIONE

Vendemmia: La vendemmia coincide con la fine di agosto.
Fermentazione alcolica:
Una macerazione di sette giorni a temperature controllate di circa 15°, precede la fermentazione alcolica che avviene 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: 13 %
Zuccheri: 0,8 G/L

CERTIFICAZIONI
Certificazione BIO



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Segreto di Bianca si presenta con un colore giallo paglierino brillante, con riflessi chiari.

Olfatto: Un “respiro” intenso e fine con un imprinting aromatico che esalta agrume e i 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 si equilibrano 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.

Temperatura di servizio: 10-12°

CURIOSITÀ

Chi è Bianca? Il nostro Minutolo è dedicato a Bianca, (moglie 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.