I PASTINI
VITICULTORI IN VALLE D'ITRIA

ELOGIO
ALLA LENTEZZA

1485 wines



Denominazione
Name

ELOGIO ALLA LENTEZZA
Valle d'Itria IGP Minutolo
vino bianco passito

ELOGIO ALLA LENTEZZA
Valle d'Itria IGP Minutolo
Sweet white wine

Dati agronomici
Management data

vitigni utilizzati: Minutolo (100%)
zona ubicazione vigneti:
Puglia – colline della Valle d'Itria (contrada Rampone)
altitudine: 350 mt. s.l.m.
tipo di suolo: eluviale calcareo – argilloso
sistema di allevamento: controspalliera cordone speronato
ceppi/ha: 5.500
resa uva q.li/ha: 80 q.li
epoca di vendemmia: 2 decade di ottobre, dopo appassimento sulla pianta

***grapes**: Minutolo (100%)*
***growing area**:*
Puglia – hills of Valle d'Itria (contrada Rampone)
***altitude**: 350 mt. a.s.l.*
***soil**: eluvial calcareous – clayey*
***training system**: counter espalier, cordon-trained with spur pruning*
***plants/ha**: 5,500*
***grape yield quintals/ha**: 80 quintals*
***harvest time**: mid-October, after wilting on the plant*

Dati enologici
Wine specifications

vendemmia: raccolta tardiva e selezione manuale in cassetta.
vinificazione: criomacerazione per 48 ore a temperatura controllata a 5 °C; la fermentazione viene interrotta al momento opportuno per la conservazione del residuo zuccherino.
affinamento: acciaio 2 mesi, barrique 2 mese, bottiglia 1 mese
resa di uva in vino (%): 45
estratto secco (gr./lt): 26
acidità totale (gr./lt): 6,5
ph: 3,40
zuccheri residui (gr./lt): 90,0 (4,0 vol)
alcol svolto: 13,5% vol + 4% vol
alcol totale: 17,5% vol

***harvest:** late manual picking and selection in boxes*
***vinification**: cryo-maceration for 48 hours at a controlled temperature of 5 ° C, fermentation is interrupted at the suitable time to preserve the sugar residue*
***ageing**: steel 2 months, barrel 2 months, bottle 1 month*
***grape-wine yield (%)**: 45*
***dry extract (gr./lt)**: 26.0*
***total acidity (gr./lt)**: 6.5*
***ph**: 3.40*
***residual sugar (gr./lt)**: 90.0 (4,0% vol)*
***alcohol content**: 13.5% by vol + 4.0% by vol*
***total alcohol**: 17.5% by vol*

Caratteristiche organolettiche
Organoleptic features

colore: vino dal colore giallo intenso con riflessi ambrati
profumo: bouquet intenso con aroma caratteristico dell'uva di provenienza e sentori di fiori
sapore: dolce ben equilibrato, di corpo

***colour**: bright yellow with amber glints*
***smell**: intense bouquet with the typical aroma of the grapes employed and floral notes*
***taste**: sweet and well balanced, full-bodied*

Dati nutrizionali
Nutritional values

1 g di alcol = 7 kcal
1 lt di vino secco a 10°C = 600 kcal
1 g di zucchero: 4 kcal

***1 g of alcohol** = 7 kcal*
***1 lt of dry wine at 10°C** = 600 kcal*
***1 g of sugar**: 4 kcal*

Altri dati
Further information

abbinamenti: ideale da abinare a pasticceria secca , crostate dolci a base dimandorla e cioccolato. Piacevole apprezzarne le qualità del vino da meditazione.
temperatura di servizio: 16°-18°C
conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
formati disponibili: bottiglia lt. 0,500

***pairing**: perfect to accompany biscuits, fruit pies, almond and chocolate cakes. Especially enjoyable as a meditation wine*
***serving temperature**: 16°-18°C*
***storage**: in a cool place, away from light and heat*
***available formats**: 0.500 lt. bottle*