

# TUFJANO

Bianco IGP Puglia



Tufjano è un vino sorprendente per intensità, esprime tutti i profumi tipici delle Murge in un calice. Vino capace di regalare grandi emozioni anche dopo 5-6 anni in bottiglia, con evoluzioni inaspettate, spesso con spunti di idrocarburo.

<b>VENDEMMIA</b>	Grappoli raccolti a mano, pigiatura soffice entro 4 ore dalla vendemmia. Uve provenienti esclusivamente del vigneto in c.da Zingariello. Epoca di vendemmia prima decade di Ottobre.
<b>FERMENTAZIONE</b>	Circa 15 giorni, in assenza di parti solide. La fermentazione avviene in presenza di lieviti autoctoni selezionati dai quali sono stati isolati i ceppi più adattati ad esaltare le qualità del Minutolo.
<b>AFFINAMENTO</b>	5 mesi in cisterne di acciaio a contatto delle proprie fecce fini. Filtrazione prima dell'imbottigliamento, affinamento in bottiglia di 3 mesi prima della messa sul mercato.
<b>SOLFITI</b>	~ 50 - 55 mg/L.
<b>POTENZIALE EVOLUTIVO</b>	5 - 7 anni

## Note di degustazione

Colore giallo paglierino pieno, dopo i primi 2 o 3 anni in bottiglia, si scorgono leggeri riflessi dorati. Naso intenso, bouquet ampio, si apre con un ventaglio di erbe aromatiche, salvia e rosmarino su tutte, successivamente vengono fuori punte agrumate ed accenni di frutta a polpa bianca. Palato di medio corpo, valore aggiunto in termini di bevibilità, ottima persistenza ed incredibile coerenza rispetto al naso. La chiusura è elegante, sorretta da una buona acidità.

## Abbinamenti

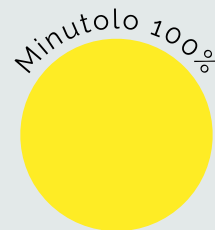
Vino scalpitante, intenso e lungo, va contestualizzato e 'domato'. Gli abbinamenti consigliati guardano a pesci grassi con una buona speziatura, ma anche carni bianche con una media untuosità.

**ABBINAMENTO TECNICO** Trancio di salmone in crosta di pistacchi.

**ABBINAMENTO DEL CUORE** Timballo di verdure murgiane (cicorie selvatiche e cardoncelli).

**ABBINAMENTO ROCK N' ROLL** Paella valenciana.

“PRIMA ESPRESSIONE IN PUGLIA DI MINUTOLO IN PUREZZA.  
UNA PASSEGGIATA TRA LE COLLINE DELL'ALTA MURGIA.”



# TUFJANO

Bianco IGP Puglia



Tufjano is a wine that surprises for its intensity, it manages to express all the typical aromas of the Murgia in the glass. Our wine manages to transmit great emotions even after 5 or 6 years of bottle, thanks to an unexpected evolution that goes towards hints of petrol.

<b>HARVEST</b>	hand-picked grapes lightly pressed within 4 hours of harvest. The grapes come exclusively from the historic vineyard in the Zingariello district. Harvest in the first part of October.
<b>FERMENTATION</b>	About 15 days, without skins, seed and stalks. Fermentation takes place with a particular group of yeasts selected from indigenous yeasts, only the best families of yeasts are used which can enhance the qualities of Minutolo grapes.
<b>AGING</b>	5 months in steel in contact with its fine lees. After bottling the wine is filtered, the wine rests in the cellar for another 3 months.
<b>SULFITES</b>	~ 50 - 55 mg/L.
<b>AGING POTENTIAL</b>	5 - 7 anni

## Tasting Notes

Full yellow color, after 2 or 3 years in the bottle light golden shades come out. The nose has a strong intensity, immediately perceived many different aromatic herbs, above all sage and rosemary, then citrus scents and light notes of white fruit, peach and apple appear. Medium - bodied wine, this characteristic greatly increases its drinkability. The wine is extremely persistent and in line with the olfactory sensations. The finish is elegant thanks to a good acidity.

## Food Pairing

Lively, intense and persistent wine that needs to be tamed and contextualized. Tufjano is perfect when paired with well-spiced fatty fish, but also with white meats that have a good oiliness.

**TECHNICAL PAIRING** Salamon fillet covers with toasted pistachios.

**"HEART PAIRING"** Pie with Murgian herbs.

**"ROCK N' ROLL PAIRING"** Paella valenciana.

"A WALK ON THE HILLS OF THE MURGIA."

## ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
TUFJANO	BOTTIGLIA	VETRO VERDE	GL71	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	CAPSULA	CAPSULA TERMORETRIBILE IN PVC	C/PVC90	RACCOLTA PLASTICA
	ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO		
VERIFICA LE DISPOOSIZIONI DEL TUO COMUNE				