



TUMÍAMA

Bianco Spumante IGP Puglia



Vino Spumante rifermentato in bottiglia - Brut - Nature, col fondo. Uno spumante difficilmente inquadrabile in schemi produttivi canonici. Tumíama nasce dall'esigenza più intima del produttore di sperimentare senza confini e barriere mentali. In ogni fase produttiva si percepiscono questi elementi. Spumantizzazione di un uva semi aromatica, vendemmia leggermente tardiva, sosta sui lieviti continuativa (non inferiore ai 60 mesi), poiché non vengono eliminati dopo la sboccatura. Il risultato è uno spumante che esprime un'essenza nascosta ed inesplorata del Minutolo, aromi avvolgenti e una bolla vellutata.

VENDEMMIA	Grappoli raccolti a mano, esclusivamente dal vigneto in C.da Zingariello. Vendemmia fine di Settembre.
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice entro 4 ore dalla vendemmia. Separazione del mosto fiore, trasferimento in cisterna in cui avviene la fermentazione.
FERMENTAZIONE	1 [^] Fermentazione: fermentazione lenta in cisterna. 2 [^] Fermentazione: In bottiglia.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	No
AFFINAMENTO	Affinamento non inferiore ai 60 mesi. Lo spumante viene sboccato senza l'eliminazione del fondo. Pertanto continua costantemente il suo affinamento, fino all'apertura della bottiglia.
SOLFITI	~ 60 - 65 mg/L.
POTENZIALE EVOLUTIVO	6 - 10 anni
RESIDUO ZUCCHERINO	8,5 g/l

Note di degustazione

Colore giallo dorato, intenso. Nel calice risulta estremamente elegante, nonostante nel calice si presenta velato. Il naso è intenso e sfaccettato, le erbe aromatiche, timo e salvia, tipici descrittori del Minutolo, si mixano a sentori di frutta matura e note rotonde di pasticceria. Nel calice lo spumante è vivo, si evolve e si arricchisce di nuove sensazioni. Al palato è uno spumante verticale, la bollicina è vellutata, le sensazioni al palato sono avvolgenti. Per questo il sorso è elegante, complesso e divertente. Le sensazioni olfattive ritornano anche al palato, la presenza dei lieviti nel calice gli donano profondità e una sensazione di scoperta ad ogni nuovo sorso. Molto persistente, chiude con sensazioni leggermente amaricanti che lo rendono estremamente fine.

Abbinamenti

Bolla estremamente vellutata, naso caleidoscopico, verticalità di entrata e assoluta profondità. Tumíama è un vino 'divertente' e senza confini e quindi vorremmo che lo stesso spirito venga applicato anche all'accostamento al cibo.

Abbinamenti senza confini: Tagliatella al ragù bianco e tartufo nero / Arrostitini di pecora / Risotto ortiche e ricotta di bufala affumicata / Cremoso alle castagne.

“RUOTA LA BOTTIGLIA. STAPPA. VAI OLTRE I CONFINI”



TUMÍAMA

Bianco Spumante IGP Puglia



Brut Nature sparkling wine with its bottled yeasts. A difficult wine to place in common production structures. Tumíama was born from the owner's desire to try other production paths without mental limits. These things are felt in every part of the production: making sparkling wine with a semi-aromatic variety, using slightly overripe grapes, aging that never stops (at least 60 months) until the bottle is opened because the lees are not eliminated after the degorgement. The result of all this is a sparkling wine that shows the hidden and unexplored soul of Minutolo, soft aromas, and velvety perlage.

HARVEST	Hand-picked grapes, only from the vineyard Zingariello. Harvest middle of Settembre.
VINIFICATION	The grapes are lightly pressed within 4 hours of the harvest. The first part of the must, the best part, is separated from the rest and moved inside steel tanks where it becomes the first fermentation.
FERMENTATION	1st Fermentation: slow fermentation in steel tanks. 2nd Fermentation: In the bottle.
MALOLACTIC FERMENTATION	No
AGING	Aging not less than 60 months. During degorgement, the lees inside the bottle are not eliminated. Then the refinement continues continuously until the bottle is opened.
SULFITES	~ 60 - 65 mg/L.
AGEING POTENTIAL	6 - 10 years
DOSAGE	8,5 g/l

Tasting Notes

Intense yellow color with golden reflections. In the glass, it is extremely elegant even if it is a cloudy wine due to the presence of its yeasts. The nose is powerful and multifaceted, the typical aromas of Minutolo, sage, and thyme are mixed with notes of ripe fruit and also a smooth sensation of cream. It is a living wine therefore in the glass it is constantly evolving, enriching itself with ever new sensations. On the palate, it is vertical with a velvety perlage and smooth sensations. For this reason, the sip is elegant, complex, and fun. The same smells return also to the palate, the yeasts in the glass give the wine more depth and a sensation to be discovered with every sip. It has a long persistence, the finish has light bitter aromas that make the Tumíama absolutely elegant.

Food Pairing

Tumíama is a sparkling wine with a kaleidoscopic nose, silky on the palate, vertical and deep. It is a "fun" sparkling wine, a borderless wine, so we would like to use the same approach for the pairing.

Boardless Pairings Tagliatella with white ragù sauce and black truffle / Small grilled lamb skewers / Risotto with nettles and smoked bufala ricotta / Cream of chestnuts.

“TURN THE BOTTLE. OPEN IT. GO BEYOND BORDERS”

ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
TUMIAMA	BOTTIGLIA	VETRO VERDE	GL71	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	GABBIETTE PER TAPPI SPUMANTE	ACCIAIO	FE40	RACCOLTA ACCIAIO
	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				