



# MYOR

## Bianco IGP Puglia



MYOR è un vino "tridimensionale", un'interpretazione del Minutolo ad oggi inesplorata. L'affinamento prima in legno e poi in bottiglia, ci permettono di varcare un confine espressivo, aromatico e di struttura, che finora non potevamo immaginare per questo vitigno. Potenza e leggiadria nello stesso calice.

### VENDEMMIA

Grappoli selezionati in campo e raccolti a mano, dal vigneto di c.da San Domenico, impianto del 1998. Pigatura soffice immediatamente successiva la vendemmia.

### FERMENTAZIONE

Circa 10 -15 giorni.

### FERMENTAZIONE MALOLATTICA

No

### AFFINAMENTO

Affinamento per circa 6 mesi, all'interno di tonneaux di rovere francese a contatto con le fecce fini. Durante questo periodo il vino è sottoposto a periodici batonnage. Dopo l'imbottigliamento continua il suo processo di affinamento in bottiglia per almeno altri 12 mesi.

### SOLFITI

~ 50 - 55 mg/L

### POTENZIALE EVOLUTIVO

7 - 10 anni

### Note di degustazione

Colore giallo dorato intenso e luminoso. Se si fa ruotare il vino all'interno del calice, si percepisce il suo spessore. Il naso è intenso e pieno, sensazioni 'rotonde' subito percepibili. Netti sentori di camomilla, mela, ma soprattutto miele e vaniglia, successivamente il calice si arricchisce di sensazioni più eteree, di spezie dolci e ambra. Una carezza al palato, le sensazioni percepite al naso ritornano con estrema coerenza. È un vino sicuramente spostato verso le sue parti morbide, ma la struttura è sorretta da un'importante spalla acida che si esprime al palato come sensazione minerale. Bouquet e corpo di MYOR si mescolano in un'armonia gustativa suadente, un vino con nerbo e concentrazione, ma dotato di una grazia e leggiadria assoluta.

### Abbinamenti

MYOR è un vino che sorprende ed emoziona sin dal primo sorso. La presenza del legno è importante, pertanto ricercheremo abbinamenti che reggano ed esaltino tali caratteristiche.

**ABBINAMENTO TECNICO** Supreme di pollo al burro aromatizzato e funghi champignon.

**ABBINAMENTO DEL CUORE** Frisa con blu di capra e fichi.

**ABBINAMENTO ROCK N' ROLL** Asahikawa Ramen.

**"IL VITIGNO CHE MI HA CAMBIATO LA VITA."**

Franco Ventricelli



# MYOR

## Bianco IGP Puglia



Myor is a "three-dimensional" wine, still unknown interpretations of Minutolo. The aging first in tonneaux and then in the bottle allows us to cross a line of expressiveness, aromas, and structure that we couldn't imagine for this variety. Powerful and gracefulness in the same glass.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>HARVEST</b>                 | Hand-picked grapes selected on the vine from the historic vineyard in the San Domenico district, planted in 1998. Immediately after the harvest, the grapes are lightly pressed. Harvest period the first part of October. |
| <b>FERMENTATION</b>            | About 10 -15 days  |
| <b>MALOLACTIC FERMENTATION</b> | No   |
| <b>AGING</b>                   | For about 6 months in French oak tonneaux in contact with its fine lees. During this period the wine undergoes frequent batonnage. After bottling, the wine continues its refinement for another 12 months.                |
| <b>SULFITES</b>                | ~ 55 - 60 mg/L   |
| <b>AGING POTENTIAL</b>         | 7 - 10 years   |

### Tasting Notes

Bright and intense golden yellow color. Swirling the glass you can see the consistency of the wine. The nose is intense and full, with immediately perceptible 'smooth' sensations. Clear notes of chamomile flower, red apple, but above all honey and vanilla, in a second moment arising tertiary aromas of sweet spices and amber. A caress on the palate, the same olfactory notes return to the palate. Myor is a wine that expresses above all its smooth parts, but its structure is also supported by an important acidity that becomes a mineral sensation in the mouth. Mayor's aromas and structure come together in a harmonious taste sensation, a wine with personality and depth, but which also owns absolute grace and elegance.

### Food Pairing

MYOR is a surprising and exciting wine at least at the first sip. There is a good presence of woody notes, so it is necessary to combine the wine with dishes that know how to support and enhance these characteristics.

**TECHNICAL PAIRING** Chicken supreme with aromatized butter and champignon mushrooms.

**"HEART PAIRING"** Frisa with goat gorgonzola cheese and figs.

**"ROCK N' ROLL PAIRING"** Asahikawa Ramen.

**"THE GRAPE VARIETY THAT CHANGED MY LIFE".**

Franco Ventricelli

## ETICHETTA ECOLOGICA

| VINO                                    | MACROCATEGORIA     | TIPO DI MATERIALE  | CODICE AMBIENTALE | DESTINAZIONE RIFIUTO |
|---|--------------------|--|-------------------|----------------------|
| MYOR                                    | BOTTIGLIA          | VETRO VERDE  | GL71              | RACCOLTA VETRO       |
|   | TAPPO              | SUGHERO  | FOR51             | RACCOLTA ORGANICO    |
|   | CAPSULA            | POLILAMINATO-ALLUMINIO   | C/ALU 90          | RACCOLTA ALLUMINIO   |
|   | ETICHETTA IN CARTA | LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO |                   |                      |
| VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE |                    |  |                   |                      |