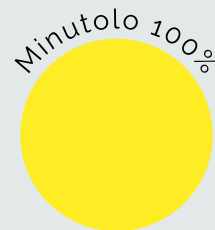




TUFJANO

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.

VENDEMMIA	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.
FERMENTAZIONE	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.
AFFINAMENTO	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.
SOLFITI	~ 50 - 55 mg/L.
POTENZIALE EVOLUTIVO	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 battle, thanks to an unexpected evolution that goes towards hints of petrol.

HARVEST

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.

FERMENTATION

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.

AGING

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.

SULFITES

~ 50 - 55 mg/L.

AGING POTENTIAL

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 DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE				