



*Michele Biancardi*

CANTINE

e

VIGNE DAUNE

## L'INSOLITO

*Denominazione:* Minutolo I.g.t. Puglia

*Uvaggio:* Minutolo in purezza

*Zona di produzione:* Il vigneto è posto in una terra affascinante, prossima al Gargano e al mare, nell'agro di Cerignola (Fg).

*Allevamento:* Allevato a Guyot con una densità di impianto di circa 5.000 piante per ettaro, poste su un terreno prevalentemente calcareo.

*Vinificazione:* I grappoli di fiano vengono rigorosamente raccolti a mano, in cassette e, subito dopo la raccolta, vengono messi in celle frigo alla temperatura di 0° C per 24 ore, al fine di preservare tutta la componente aromatica. Successivamente, senza essere diraspatis, vengono sottoposti a pressatura soffice. Dopo una breve chiarifica pre-fermentativa, viene fatta partire la fermentazione alla temperatura di 12° - 14° C.



Michele Biancardi - cantine e vigne daune

Cantina in Contrada Viro • Strada provinciale 68 • 71042 Cerignola (Fg)

Sito web: [www.michelebiancardi.it](http://www.michelebiancardi.it) • E-mail: [info@michelebiancardi.it](mailto:info@michelebiancardi.it) • Telefono: +39 3394912659