



CONTI ZECCA
MILLECINQUECENTOTTANTA



VINI DEL TERRITORIO



AGAPÒ

IGP SALENTO MOSCATO BIAN-

VARIETÀ: Moscato Bianco

COMUNE DI PRODUZIONE: Leverano (LE)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

TERRENO: alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.700 piante per Ha

RESA PER ETTARO: 70 q.li di uva

“Agapò” è un termine griko, dialetto neogreco parlato in alcune zone del Salento. Significa “amore” nella sua concezione più pura e disinteressata. È proprio questo il sentimento che abbiamo verso la nostra terra: amore e riconoscenza per i frutti che ci dona e che noi trasformiamo con cura in un nettare simbolo della condivisione.

PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata ed affinamento in vasche di cemento rivestite di resina epossidica alimentare.

DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino.

BOUQUET: ampio, ricco, caratteristico.

SAPORE: caratteristico, gradevolmente fruttato con chiusura mandorlata.

ABBINAMENTI

Ottimo sugli antipasti e primi piatti a base di pesce.

contizecca.it