



CONTI ZECCA
MILLECINQUECENTOTTANTA



VINI DEL TERRITORIO



MENDOLA

IGP SALENTO FIANO

VARIETÀ: Fiano

COMUNE DI PRODUZIONE: Leverano (LE)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°

TERRENO: alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

ALLEVAMENTO: cordone speronato e Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000/5.700 piante per Ha

RESA PER ETTARO: 75 q.li di uva

“Mendola” è un termine dialettale salentino che significa “mandorla”. Infatti, era antica usanza coltivare tra i filari dei vigneti alberi di vario tipo, tra cui il mandorlo, affinché i contadini trovassero riparo all’ombra delle sue fronde.

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 con riflessi verdognoli.

BOUQUET: profumo intenso con note di frutta (mela, ananas, banana).

SAPORE: ricco, sapido, con finale persistente.

ABBINAMENTI

Si abbina ottimamente a piatti a base di pesce, molluschi e crostacei.

contizecca.it