



**CONTI ZECCA**

MILLECINQUECENTOTTANTA



CANTALUPI



# VERMENTINO

IGP SALENTO VERMENTINO

**VARIETÀ:** Vermentino e altri vitigni raccomandati

**COMUNE DI PRODUZIONE:** Salice Salentino (LE)

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°

**TERRENO:** alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

**ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.000/5.500 piante per Ha

**RESA PER ETTARO:** 100 q.li di uva

## PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata ed affinamento in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari.

## DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**BOUQUET:** delicato e gradevolmente fruttato.

**SAPORE:** vivace in fragranza fruttata, piacevolmente sapido.

## ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale su primi e secondi piatti a base di pesce, molluschi e crostacei.

[contizecca.it](http://contizecca.it)