



CONTI ZECCA
MILLECINQUECENTOTTANTA



VINI DEL TERRITORIO

CALAVENTO

IGP SALENTO MALVASIA BIANCA

VARIETÀ: Malvasia Bianca

COMUNE DI PRODUZIONE: Leverano (LE)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

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: 80 q.li di uva

Un detto locale recita che il Salento è la terra "del sole, del mare e del vento". Infatti Calavento prende il nome da uno degli elementi della natura che nelle nostre terre contribuisce alla maturazione ottimale delle uve: la brezza marina rende le uve di Malvasia ricche di profumi e aromi eleganti.

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

