

CALAVENTO*IGP Salento Malvasia Bianca*

Varietà: 100% Malvasia bianca

Comune di produzione: Leverano (LE)

Natura del terreno: di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

Sistema di allevamento: cordone speronato e Guyot

Densità di impianto: 5.000/5.500 piante per Ha

Resa per ettaro: 80 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 resina epossidica alimentare.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino.

Bouquet: ampio, ricco, caratteristico.

Sapore: caratteristico, gradevolmente fruttato con chiusura mandorlata.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C