

**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