

**LUNA CONTI ZECCA***IGP Salento Bianco*

Varietà: 50% Malvasia Bianca; 50% Chardonnay

Comuni di produzione: Leverano (LE) e Salice Salentino (LE)

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

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 4.500/5.000 piante per Ha

Resa per ettaro: 50 q.li di uva

Produzione: L'uva, raccolta in cassette, viene diraspata e pigiata in modo soffice. Fermentazione ed evoluzione in barriques per circa 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi

Capacità di invecchiamento: 4 e più anni secondo vendemmia

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo oro brillante

Bouquet: Profumo intenso con note di frutta esotica e di vaniglia

Sapore: Ricco, sapido, con finale persistente

Temperatura di servizio: 12°C

Abbinamento gastronomico

Si abbina ottimamente ai piatti di pesce, molluschi e crostacei