

**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