

MENDOLA*IGP Salento Fiano*

Mendola è un termine dialettale salentino che significa "mandorla". Infatti, era antica usanza coltivare tra i filari dei vigneti alberi di vario tipo, tra cui il mandorlo, affinché i contadini trovassero riparo all'ombra delle sue fronde.

Varietà: Fiano

Comune di produzione: Leverano

Vigna: Felicetta - 2,10ha

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

Sistema di allevamento: cordone speronato e Guyot

Densità di impianto: 5.000/5.700 piante per Ha

Resa per ettaro: 75 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.