

SOLE CONTI ZECCA*IGP Salento Malvasia Bianca Dolce*

Varietà: 85% Malvasia bianca di Lecce; 15% Moscato bianco

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: 60 q.li di uva

Produzione: L'uva, perfettamente matura, è raccolta in cassette, lasciata sovrammaturare nelle stesse per 3-4 settimane e, successivamente, diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione, in acciaio inox a temperatura controllata, si arresta prima che si esauriscano del tutto gli zuccheri naturali del mosto. Evoluzione in vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.

Capacità di invecchiamento: 1-2 anni

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo oro brillante

Bouquet: Profumo intenso con note di frutta candita

Sapore: Fragante, caldo e vellutato con gradevole residuo dolce

Temperatura di servizio: 10 °C

Abbinamento gastronomico:

Si abbina ai formaggi erborinati o piccanti. Ottimo con i dolci tradizionali salentini a base di pasta di mandorla e marmellata.