

**SOLE CONTI ZECCA***IGP Salento Malvasia Bianca Dolce*

**Varietà:** Malvasia bianca di Lecce e 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 e Guyot

**Densità di impianto:** 5.000/5.500 piante per Ha

**Resa per ettaro:** 60 q.li di uva

**Produzione:** l'uva, perfettamente matura, è raccolta in cassette, lasciata sovrarmaturare nelle stesche 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.

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** giallo oro brillante

**Bouquet:** profumo intenso con note di frutta candita

**Sapore:** fragrante, caldo e vellutato con gradevole residuo dolce

**Temperatura di servizio:** 10 °C