

MALVASIA BIANCA CONTI ZECCA*DOP Leverano Malvasia Bianca*

Varietà: 100% Malvasia bianca

Comune di produzione: Leverano (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: 80 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.

Capacità di invecchiamento: 1 - 2 anni

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino

Bouquet: Ampio, ricco, caratteristico

Sapore: Caratteristico, gradevolmente fruttato con chiusura mandorlata

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Abbinamento gastronomico

Ottimo sugli antipasti e primi piatti a base di pesce