

LUNA*IGP Salento Bianco*

Varietà: Malvasia Bianca e 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 e Guyot

Densità di impianto: 5.000/5.500 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, evoluzione e batonnage in barriques e successivo affinamento in bottiglia.

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