

**CALAVENTO***IGP Salento Malvasia Bianca*

Un detto locale recita che il Salento è la terra "del sole, del mare e del vento". Infatti Calavento prende il nome da uno degli elementi della natura che nelle nostre terre contribuisce alla maturazione ottimale delle uve: la brezza marina rende le uve di Malvasia ricche di profumi e aromi eleganti.

**Varietà:** Malvasia bianca

**Comune di produzione:** Leverano

**Vigna:** Tucci - 2ha

**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:** 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.