



VINI DEL TERRITORIO
CALAVENTO ORANGE
IGP SALENTO MALVASIA BIANCA

VARIETÀ: Malvasia Bianca.

CRU: Tucci, 2 ha - Leverano (LE)

TERRENO: a medio impasto, alcune parti con terra rossa per la presenza di ossidi di ferro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000/5.700 piante per ha.

La lunga macerazione sulle bucce e l'uso dell'anfora in terracotta esaltano le caratteristiche della Malvasia Bianca. L'esperienza gustativa diventa un viaggio nella naturalità e nell'identità intrinseca del vitigno e del territorio salentino.

PRODUZIONE

L'uva, raccolta a mano, viene raffreddata in cella frigorifera e ulteriormente selezionata su tavolo di cernita. Diraspatura e pigiatura soffice; pressatura sotto gas inerte. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce e fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox e anfore di terracotta con successivo affinamento.