



VINI DEL TERRITORIO

CALAVENTO

IGP SALENTO MALVASIA BIANCA

VARIETÀ: Malvasia Bianca.

CRU: Tucci, 1 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.

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.

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 a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio inox.