



LUNA CONTI ZECCA

IGT Salento Bianco

Varietà

50% Malvasia bianca

50% 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

Densità di impianto

4.500/5.000 piante per Ha

Resa per ettaro

65 q.li di uva

Produzione

L'uva, raccolta in cassette, viene diraspata e pigiata in modo soffice

Periodo di maturazione

Fermentazione ed evoluzione in barriques per circa 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia

Capacità di invecchiamento

2 e più anni secondo vendemmia

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

Servire fresco (10-12°C) stappando al momento

Abbinamento gastronomico

Si abbina ottimamente ai piatti di pesce, molluschi e crostacei