



## MALVASIA BIANCA CONTI ZECCA

*IGT Salento Bianco*

### **Varietà**

100% Malvasia bianca

### **Comune di produzione**

Leverano (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**

80 q.li di uva

### **Produzione**

Diraspatura e pigiatura soffice.

### **Periodo di maturazione**

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata ed affinamento in vasche di cemento rivestite di resina epossidica alimentare.

### **Capacità di invecchiamento**

1 - 2 anni

### **Caratteristiche organolettiche**

#### **Colore**

Giallo paglierino

#### **Bouquet**

Ampio, ricco, caratteristico

#### **Sapore**

Caratteristico, gradevolmente fruttato con chiusura mandorlata

### **Temperatura di servizio**

Servire fresco (8-10°C)

### **Abbinamento gastronomico**

Ottimo sugli antipasti e primi piatti a base di pesce