



## SOLE CONTI ZECCA

*IGT Malvasia Bianca Dolce*

### **Varietà**

90% Malvasia bianca di Lecce  
10% Moscato bianco

### **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**

60 q.li di uva

### **Produzione**

L'uva, perfettamente matura, è raccolta in cassette, lasciata sovrammaturare nelle stesse per 3-4 settimane e, successivamente, diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione si arresta prima che esaurisca del tutto gli zuccheri naturali del mosto.

### **Periodo di maturazione**

Fermentazione ed evoluzione in serbatoi di acciaio inox per circa 6-8 mesi

### **Caratteristiche organolettiche**

#### **Colore**

Giallo oro, brillante

#### **Bouquet**

Profumo intenso con note di frutta candita

#### **Sapore**

Fragrante, caldo e vellutato con gradevole residuo dolce

### **Temperatura di servizio**

Servire fresco (8-10°C)

### **Abbinamento gastronomico**

Si abbina ai formaggi erborinati e/o piccanti. Ottimo con i dolci tradizionali salentini e dolci a base di pasta di mandorle e marmellata.