

Malvasia bianca - Calavento - Conti Zecca Del Salento IGP



Notes de dégustation :

Robe : jaune paille.

Nez : large, riche, caractéristique.

Bouche : fruitée avec une finale d'amande.

Accords mets-vin :

Accompagne agréablement les apéritifs et plats de poisson.

Le saviez-vous ?

Calavento tire son nom du vent qui contribue à la maturation optimale des raisins sur le vignoble : la brise marine rend les raisins Malvasia riches en arômes élégants.



Typologie : vin blanc sec



Producteur : Conti Zecca



Zone de production : Pouilles,
Leverano



Cépage : Malvasia bianca



Garde : 1 à 2 ans



Degré alcoolique : 15% Vol.



Température de service : 10-12°C

