



@lessandro Labbate
Il Salento a tavola

Shop on line di olio, vino e altre delizie

VINO LEVERANO BIANCO LABBATE



Denominazione: Leverano

Classificazione vino: DOP LEVERANO BIANCO

Area di produzione: Leverano (Le)

Uve: 80% Malvasia Bianca , 20% Chardonnay

Titolo alcolometrico: 12,0% vol

Natura del terreno: di origine alluvionale , di medio impasto con zone tendenti al calcareo

Resa per ettaro: 100 quintali di uva

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 4500-5000 piante per ettaro

Vinificazione: le uve vendemmiate nelle ore più fresche della giornata, vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene raffreddato a 10° C per favorire la decantazione statica. Successivamente al travaso, si procede all'aggiunta di lieviti selezionati per l'avvio della fermentazione che avviene ad una temperatura inferiore a 16° C.

Capacità di invecchiamento: da bere giovane

Note di degustazione: colore giallo paglierino con riflessi verdolini; profumo delicato, sapido, leggera vena fruttata con sentori di mela verde; palato asciutto, fresco, sapido, con buona persistenza; temperatura di servizio 8°-10° C.

Abbinamenti: ottimo con frutti di mare crudi, crostacei e piatti a base di pesce, sia arrosto che al vapore.