

Luna - Conti Zecca Del Salento IGP



Notes de dégustation :

Robe : jaune or brillant.

Nez : intense avec des notes de fruits exotiques et de vanille.

Bouche : riche avec un final persistant.

Accords mets-vin :

Idéal en apéritif et avec les plats à base de poisson et de fruits de mer.

Le saviez-vous ?

C'est un vin généreux et ensoleillé, élevé 6 mois en barrique. L'alliance parfaite de l'acidité du chardonnay et des arômes de la malvasia bianca, assemblés à 50/50.



Typologie : Vin blanc sec tranquille



Producteur : Conti Zecca



Zone de production : Pouilles, province de Lecce.



Cépage : 50% malvasia bianca, 50% chardonnay.



Garde : à boire jeune.



Degré alcoolique : 13% Vol.



Température de service : 10° C

