

# 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** : Pouilles



**Garde** : 1/2 ans



**Degré alcoolique** : 15% Vol.



**Température de service** : 10-12° C

