

EXTREMA

Bianco Puglia IGP

**VITIGNO**

Falanghina

ZONA DI PRODUZIONE

Stornara, Foggia, Puglia.
Temperature medio-alte ed una bassa piovosità. I terreni sono a grana calcarea.

COLTIVAZIONE

Controspalliera (n. 4.200 viti per ettaro)

PERIODO DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre.
Uve raccolte manualmente.

VINIFICAZIONE

Premacerazione a freddo per 24h e successiva fermentazione alcolica in acciaio inox a 12/14°C

PERMANENZA SUI LIEVITI

1 mese

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

In acciaio inox per 5 mesi e successivo 1 mese in bottiglia

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Giallo paglierino lucente con riflessi verdolini.
Ricco bouquet intenso e persistente, fruttato con intensi profumi di banana, di frutto della passione, di mela, di pesca, associati poi a sentori di pino e di minerali. In bocca è fresco, elegante e di buona sapidità.

ABBINAMENTI

Perfetto per primi piatti di mare, pesce crudo, latticini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/14 °C

FORMATO

375 ml / 750 ml



CANTINE
SPELONGA

Passione e tradizione