

# EXTREMA

## Falanghina Puglia IGP



<b>VITIGNO</b>	Falanghina
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Stornara, Foggia, Puglia. Temperature medio-alte ed una bassa piovosità. I terreni sono a grana calcarea e ricchi di minerali.
<b>COLTIVAZIONE</b>	Controspalliera (n. 4.200 viti per ettaro)
<b>PERIODO DI VENDEMMIA</b>	Seconda decade di settembre. Uve raccolte manualmente.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Premacerazione a freddo per 24h e successiva fermentazione alcolica in acciaio inox a 12/14°C
<b>PERMANENZA SUI LIEVITI</b>	1 mese
<b>MATURAZIONE ED AFFINAMENTO</b>	In acciaio inox per 5 mesi e successivo 1 mese in bottiglia
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>	Giallo paglierino lucente con riflessi verdolini. Ricco bouquet intenso e persistente, fruttato con intensi profumi di banana, frutto della passione, mela, pesca, associati poi a sentori di pino e minerali. In bocca è fresco, elegante e di buona sapidità.
<b>GRADO ALCOLICO</b>	13%
<b>ABBINAMENTI</b>	Ottimo con antipasti e primi piatti di mare, zuppe di pesce, sushi, crostacei, latticini e formaggi, carni bianche.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12/14 °C
<b>FORMATO</b>	375 ml / 750 ml

*Passione e tradizione*



**CANTINE  
SPELONGA**