

# FOLLIA

## Spumante Brut Bianco Puglia IGP

**VITIGNO**

Verdeca, Bianco d'Alessano, Minutolo

**ZONA DI PRODUZIONE**

Valle d'Itria, Puglia.  
Temperature medio-alte ed una bassa piovosità. I terreni sono a grana argillosa.

**COLTIVAZIONE**

Controspalliera (n. 4.200 viti per ettaro)

**PERIODO DI VENDEMMIA**

Ultima settimana di Agosto.  
Uve raccolte manualmente.

**VINIFICAZIONE**

Prima fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox, seconda fermentazione in autoclave per la presa di spuma (fino al raggiungimento di 4,5 bar) a temperatura controllata di 16°C per 20 giorni.

**PERMANENZA SUI LIEVITI**

2 mesi

**MATURAZIONE ED AFFINAMENTO**

In acciaio inox per 3 mesi e successivo 1 mese in bottiglia

**CARATTERISTICHE SENSORIALI**

Giallo paglierino brillante; spuma intensa con perlage fine e persistente.  
Ricco bouquet, dalla mela matura, all'ananas, fino a sentori di miele e acacia. In bocca è fresco, con un'ottima acidità e giusta sapidità.

**ABBINAMENTI**

Perfetto come aperitivo, con tutte le tipologie di antipasto, ostriche, pesce in genere. Da provare con carni bianche.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

7/9° C

**FORMATO**

750 ml



CANTINE  
SPELONGA

*Passione e tradizione*