

# TWIST BIANCO

## Bombino bianco Puglia Igp Frizzante



VITIGNO	Bombino bianco
ZONA DI PRODUZIONE	Stornara, Foggia, Puglia Temperature medio alte e bassa piovosità. I terreni sono a grana calcarea.
COLTIVAZIONE	Controspalliera (n. 4.500 viti per ettaro).
PERIODO DI VENDEMMIA	Prima decade di settembre. Uve raccolte manualmente.
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata
PERMANENZA SUI LIEVITI	1 mese
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	In acciaio inox per 4 mesi. Successivo 1 mese in bottiglia
CARATTERISTICHE SENSORIALI	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Bouquet fine e delicato, con sentore di fiori di campo. Gusto fresco, lievemente acidulo, con note fruttate.
GRADO ALCOLICO	11%
ABBINAMENTI	Ottimo come aperitivo, ideale per accompagnare piatti a base di pesce alla griglia, crostacei e frutti di mare.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8/10 °C
FORMATO	750 ml

*Passione e tradizione*



**CANTINE  
SPELONGA**