



**CANTINE
SPELONGA**



BIANCOMANTO

Bombino bianco Puglia IGP

Vitigno	Bombino bianco
Zona di produzione	Stornara, Foggia, Puglia Temperature medio-alte e bassa piovosità. I terreni sono a grana calcarea
Coltivazione	Controspalliera (4200 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 e affinamento	In acciaio inox per 4 mesi. Successivo 1 mese in bottiglia.
Caratteristiche sensoriali	Giallo paglierino lucente con riflessi verdolini. Ricco e fragrante bouquet, intensi profumi di frutta bianca, pesca, mela, banana. In bocca è fresco, elegante, di buona sapidità e mineralità.
Grado alcolico	12,5%
Abbinamenti	Perfetto con menù di mare, antipasti crudi e cotti, crostacei.
Temperatura di servizio	10-12 °C
Formato	750ml