



**CANTINE
SPELONGA**



EXTREMA

Falanghina Puglia IGP

Vitigno	Falanghina
Zona di produzione	Stornara, Foggia, Puglia Temperature medio-alte e bassa piovosità. I terreni sono a grana calcarea e ricchi di minerali.
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 5 mesi. Successivo 1 mese in bottiglia.
Caratteristiche sensoriali	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.
Grado alcolico	12,5%
Abbinamenti	Ottimo con antipasti e primi piatti di mare, zuppe di pesce, sushi, crostacei, latticini e formaggi, carni bianche.
Temperatura di servizio	12-14 °C
Formato	750ml