



**CANTINE  
SPELONGA**



## FOLLIA

*Spumante Brut Bianco Puglia IGP*

<b>Vitigno</b>	Verdeca, bianco d'alessano, Minutolo
<b>Zona di produzione</b>	Valle d'Itria, Puglia Temperature medio-alte ed una bassa piovosità. I terreni sono a grana argillosa.
<b>Coltivazione</b>	Controspalliera (4200 viti per ettaro)
<b>Periodo di vendemmia</b>	Ultima settimana di agosto. Uve raccolte manualmente.
<b>Vinificazione</b>	Prima fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox, seconda fermentazione in autoclave per la presa di spuma (fino a raggiungimento di 4,5 bar) a temperatura controllata di 16°C per 20 giorni.
<b>Permanenza sui lieviti</b>	2 mesi
<b>Maturazione e affinamento</b>	In acciaio inox per 3 mesi. Successivo 1 mese in bottiglia.
<b>Caratteristiche sensoriali</b>	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.
<b>Grado alcolico</b>	11,5%
<b>Abbinamenti</b>	Perfetto come aperitivo, con tutte le tipologie di antipasto, ostriche, pesce in genere. Da provare con carni bianche.
<b>Temperatura di servizio</b>	4-6 °C
<b>Formato</b>	750ml