



**CANTINE
SPELONGA**

TWIST BIANCO

Bianco Puglia IGP Frizzante



Vitigno	Uve bianche di Puglia
Zona di produzione	Stornara, Foggia, Puglia Temperature medio-alte e bassa piovosità.
Coltivazione	Controspalliera (4500 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	750ml