



**CANTINE  
SPELONGA**



## EXTREMA

*Falanghina Puglia IGP*

<b>Vitigno</b>	Falanghina
<b>Zona di produzione</b>	Stornara, Foggia, Puglia Temperature medio-alte e bassa piovosità. I terreni sono a grana calcarea e ricchi di minerali.
<b>Coltivazione</b>	Controspalliera (4200 viti per ettaro)
<b>Periodo di vendemmia</b>	Seconda decade di settembre. Uve raccolte manualmente.
<b>Vinificazione</b>	Premacerazione a freddo per 24h e successiva fermentazione alcolica in acciaio inox a 12-14°C
<b>Permanenza sui lieviti</b>	1 mese
<b>Maturazione e affinamento</b>	In acciaio inox per 5 mesi. Successivo 1 mese in bottiglia.
<b>Caratteristiche sensoriali</b>	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.
<b>Grado alcolico</b>	12,5%
<b>Abbinamenti</b>	Ottimo con antipasti e primi piatti di mare, zuppe di pesce, sushi, crostacei, latticini e formaggi, carni bianche.
<b>Temperatura di servizio</b>	12-14 °C
<b>Formato</b>	750ml