

FOLLIA

Spumante Brut Bianco Puglia IGP

LINEA SPELONGA



Verdeca
Bianco d'Alessano
Minutolo



750 ml



11,5%
vol.



4-6°C

Zona di produzione

Valle d'Itria, Puglia
Temperature medio-alte, bassa piovosità. Terreni a grana argillosa.

Coltivazione Periodo di vendemmia

Controspalliera (4200 viti per ettaro)
Ultima settimana di agosto.
Uve raccolte manualmente.

Vinificazione

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.
2 mesi

Permanenza sui lieviti Maturazione e affinamento

In acciaio inox per 3 mesi.
Successivo 1 mese in bottiglia.

Caratteristiche sensoriali

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.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, con tutte le tipologie di antipasto, ostriche, pesce in genere. Da provare con carni bianche.

Contenuto per cassa Storia

6 x 0,75 Lt

"Molta follia è divino buon senso per chi sa vedere. Molto buon senso, completa follia."
E' la nostra sana Follia.