

NINÙ

Falanghina Puglia IGP

LINEA SPELONGA



Falanghina



750 ml



12,5%
vol.



12-14°C

Zona di produzione

Stornara, Foggia, Puglia
Temperature medio-alte e bassa piovosità. Terreni a grana calcarea e ricchi di minerali.

Coltivazione

Controspalliera (4200 viti per ettaro)

Periodo di vendemmia

Seconda decade di settembre.
Uve raccolte manualmente.

Vinificazione

Permacerazione 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 brillante con riflessi verdolini. Delicato bouquet di frutto della passione, mela, pesca. In bocca è avvolgente, con elegante freschezza.

Abbinamenti

Ottimo con antipasti e primi piatti di mare, zuppe di pesce, sushi, crostacei, latticini e formaggi, carni bianche.

Contenuto per cassa

6 x 0,75 LT

Storia

Un'intera gamma dedicata al fondatore della cantina, Nino. Un omaggio per la sua dedizione al lavoro e alla qualità.