

TWIST BIANCO

Bianco Puglia IGP Frizzante

LINEA SPELONGA



Uve bianche
di Puglia



750 ml



11%
vol.



8-10°C

Zona di produzione

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

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.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, ideale
per accompagnare piatti a base
di pesce alla griglia, crostacei
e frutti di mare.

Contenuto per cassa

6 x 0,75 Lt

Storia

Un vino giovane, fresco, grintoso.
Da bere a ritmo del suo nome.