

# TWIST BIANCO

Bianco Puglia IGP Frizzante

INFO DI  
SMALTIMENTO,  
NUTRIZIONALI  
E INGREDIENTI



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.