

LINEA SPELONGA

EXTREMA

Falanghina Puglia IGP

INFO DI
SMALTIMENTO,
NUTRIZIONALI
E INGREDIENTI



Falanghina



750 ml



13%
vol.



12-14°C



Zona di produzione

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

Coltivazione

Controspalliera (4200 viti per ettaro)

Periodo di vendemmia

Seconda decade di settembre.
Uve raccolte manualmente.

Vinificazione

Premacerazione 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 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.

Abbinamenti

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

Contenuto per cassa Storia

6 x 0,75 Lt

Una sfida vinta, nata in epoca in cui la Falanghina non era ancora considerata autoctona nel nostro territorio. Oggi è riconosciuto come un top di gamma.

Riconoscimenti