

LINEA SPELONGA

NINÙ

Falanghina Puglia IGP

INFO DI
SMALTIMENTO,
NUTRIZIONALI
E INGREDIENTI



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.

cantinespelonga.com