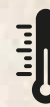


LINEA SPELONGA

EXTREMA

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

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