

EXTREMA

Falanghina Puglia IGP

LINEA SPELONGA



Falanghina



750 ml



13%
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

BIBENDA

vino
w ay

VINI
BUONI
D'ITALIA



Touring Club Italiano

Vino è...
musica

GAMBERO ROSSO

INTERNATIONAL WINE CITY CHALLENGE
CONCORSO ENOLOGICO
INTERNAZIONALE
CITTÀ DEL VINO

The MERANO
WineHunter
EXCELLENCE IS AN ATTITUDE



CONCOURS
MONDIAL
de
BRUXELLES

VINAGORA
International Wine Competition