

LINEA SPELONGA

# FOLLIA

Spumante Brut  
Bianco Puglia IGP

INFO DI  
SMALTIMENTO,  
NUTRIZIONALI  
E INGREDIENTI



Verdeca  
Bianco d'Alessano  
Minutolo



750 ml



11,5%  
vol.



4-6°C



## Zona di produzione

Valle d'Itria, Puglia  
Temperature medio-alte, bassa piovosità. Terreni a grana argillosa. Controspalliera (4200 viti per ettaro) Ultima settimana di agosto. Uve raccolte manualmente.

## Coltivazione Periodo di vendemmia

## Vinificazione

Prima fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox, seconda fermentazione in autoclave per la presa di spuma (fino a raggiungimento di 4,5 bar) a temperatura controllata di 16°C per 20 giorni. 2 mesi

## Permanenza sui lieviti Maturazione e affinamento

In acciaio inox per 3 mesi. Successivo 1 mese in bottiglia.

## Caratteristiche sensoriali

Giallo paglierino brillante; spuma intensa con perlage fine e persistente. Ricco bouquet, dalla mela matura, all'ananas, fino a sentori di miele e acacia. In bocca è fresco, con un'ottima acidità e giusta sapidità.

## Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, con tutte le tipologie di antipasto, ostriche, pesce in genere. Da provare con carni bianche.

## Contenuto per cassa Storia

6 x 0,75 Lt

"Molta follia è divino buon senso per chi sa vedere. Molto buon senso, completa follia."  
E' la nostra sana Follia.