

BABULLE



Babulle - Extra Dry Rosè

VITIGNO:

Primitivo - Sangiovese vinificato in bianco

TERRENO:

Medio impasto con marna calcarea e gesso, sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice a 0.8 bar. Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata 16-18° C.

AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio inox termocondizionate, metodo charmat. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5 %vol.

COLORE:

Rosè leggero.

OLFATTO:

Intenso e floreale, fine ed elegante.

GUSTO:

Equilibrato, piacevolmente secco e morbido.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Eccellente come aperitivo, ma anche con insalate, pesce e carni bianche

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Paella - Spagna
Frikadelle - Germania

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°C