

# BABULLE

## Spumante Millesimato Extra Dry

Vino ideale per minestre di legumi, piatti a base di sughi succulenti, carni rosse e in particolar modo cacciagione, formaggi stagionati, ma soprattutto agnello e salumi tipici dell'Abruzzo.



Spumante Extra Dry Millesimato / Babulle:

**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:** Giallo paglierino, perlage fine e persistente

**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:** Pata Negra – Spagna / Spaetzle – Germania

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 – 10 °C