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