BABULLE

Spumante Millesimato Extra Brut

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 Brut Millesimato / Babulle:

TERRENO: Calcareo

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice di acini interi e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione secondo il metodo charmat

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% vol

COLORE: Giallo paglierino brillante, con un perlage molto fine

OLFATTO: Intenso e fruttato

GUSTO: Secco, avvolgente, sapido, di buona struttura ed armonia

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Eccellente come aperitivo o per accompagnare antipasti di mare

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Coquillage – Francia / Tartare di salmone – Giappone

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10 °C