

# 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