## 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.



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

