

# BABULLE

## Spumante Millesimato Extra Dry Rosé

Eccellente come aperitivo, ma anche con insalate, pesce e carni bianche.



Spumante Extra Dry Rosé 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:** Rosè leggero

**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:** Paella – Spagna / Frikadelle – Germania

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