BABULLE

Spumante Millesimato Blanc De Blancs Extra Dry

Eccellente come aperitivo, ma anche con primi piatti a base di pesce, pesce in generale e carni bianche



Blanc de Blancs Extra Dry / 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 carico, perlage fine e persistente

OLFATTO: Piacevole ed intenso, con delicate note floreali e di frutta esotica

GUSTO: Fresco , leggermente sapido e piacevolmente equilibrato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Eccellente come aperitivo, ma anche con primi piatti a base di pesce, pesce in generale e carni bianche.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 – 8 °C