

Baby Wine

Baby Wine

BABY WINE e' il vino ideale per l'aperitivo ma anche adatto ad accompagnare l'intero pasto
Una bollicina delicata e gradevole da degustare e condividere in ogni occasione: all'ora dell'aperitivo, in spiaggia sotto l'ombrellone, in una pausa della giornata, al ristorante o insieme ad un piatto di street-food.
La sua pratica monoporzione da 200 cc permette di avere sempre a portata di mano un prodotto fresco ed integro, con la possibilità di berlo versato in un calice o direttamente dalla bottiglia con la garanzia della massima igiene e sicurezza.

CARATTERISTICHE

Tip Frizzante

Sottotipo Rosato

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Vitigno Montepulciano

Specificazione Semisecco

Gradazione 10.00 % vol.

Zuccheri 15 g/l

Formato Bottiglia da 0.2L (0.2 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosa con riflessi violacei

Gusto Leggermente frizzante, brioso, sapido e con una spicata acidità

Profumo Fresco, fruttato, con note di lampone, fragola e ciliegia

Abbinamenti Antipasti di pesce crudo, antipasti di crostacei crudo, primi con pesce, secondi piatti di pesce, pizze di di vario genere, antipasti di crostini e tartine

Temperatura di servizio 8 - 10 °C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest

Altitudine 450 m s.l.m. m

Tipologia terreno Calcareo

Allevamento Guyot e Cordone speronato

Densità impianto 4.000 ceppi/Ha

Età ceppi Da 15 a 25 anni

Resa per ettaro 80 q/Ha

Epoca vendemmia Prima decade di settembre

Vinificazione Dopo l'eliminazione del raspo, breve macerazione a contatto con le bucce per circa 6-8 ore a bassa temperatura. Poi fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata (15°C). Rifermentazione secondo metodo Charmat