

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

Tipo	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 spiccata 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