

# 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

<b>Tipo</b>	Frizzante
<b>Sottotipo</b>	Rosato
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Vitigno</b>	Montepulciano
<b>Specificazione</b>	Semisecco
<b>Gradazione</b>	10.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	15 g/l
<b>Formato</b>	Bottiglia da 0.2L (0.2 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosa con riflessi violacei
<b>Gusto</b>	Leggermente frizzante, brioso, sapido e con una spiccata acidità
<b>Profumo</b>	Fresco, fruttato, con note di lampone, fragola e ciliegia
<b>Abbinamenti</b>	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
<b>Temperatura di servizio</b>	8 - 10 °C

### DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Altitudine</b>	450 m s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Calcareo
<b>Allevamento</b>	Guyot e Cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	4.000 ceppi/Ha
<b>Età ceppi</b>	Da 15 a 25 anni
<b>Resa per ettaro</b>	80 q/Ha
<b>Epoca vendemmia</b>	Prima decade di settembre
<b>Vinificazione</b>	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