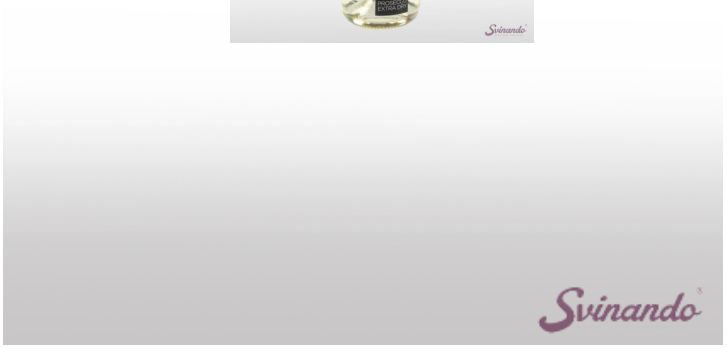
ACQUISTATO IL .....

Prosecco Extra Dry DOC NV





Che la festa cominci!

19 di Babo, ?for party lovers?. Con uno slogan così, viene subito voglia di radunare la cricca e stappare a più non posso. Look accattivante, giovane e fresco, che rispecchia alla perfezione quello che troverai nella bottiglia: fatti sotto, l?aperitivo è servito!

?19 DI BABO è una collezione di vini giovani e accattivanti, per chi vuole brindare con brio e allegria nelle occasioni speciali come nei semplici aperitivi con gli amici, degustando tutti i profumi, i sapori e le preziose qualità organolettiche del nettare di Bacco?: una dichiarazione d?intenti molto chiara, che trova nel Prosecco la sua espressione più naturale. È lo spumante leggero e scanzonato per definizione, senza però rinunciare allo stile e alla qualità: fin dalla bottiglia è una bollicina che invita a farsi bere senza pensarci due volte. Accettando l?invito si scoprono profumi croccanti di mela verde e gialla, che introducono un assaggio brioso e spumeggiante, che colpisce per lo straordinario equilibrio tra acidità e residuo zuccherino. Let the party begin! 19 DI BABO è la gradazione zuccherina naturale presente nel mosto che determina il grado alcolico dopo la fermentazione e che si misura comunemente in gradi di Babo. Il mostimetro di Babo è lo strumento più utilizzato e attendibile per la misurazione degli zuccheri presenti nel mosto. Il grado di Babo deriva da una procedura sviluppata dall?enologo austriaco August Wilhelm von Babo, che nel 1860 divenne il primo direttore della Scuola di Viticoltura di Klosterneuburg, l?attuale Istituto Scolastico Superiore ed Ufficio Federale per la Viticoltura e la Frutticoltura. Von Babo ricoprì un ruolo di primo piano nello sviluppo tecnico, nella ricerca e nella promozione della viticoltura nella monarchia austroungarica.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud, 72 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	2.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro un anno
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, antipasti leggeri, piatti delicati di pesce
Vinificazione	Raccolta delle uve a mano; diraspatura delle uve senza rottura dell?acino e pigiatura soffice; selezione del mosto fiore e refrigerazione a 10° C; chiarificazione statica del mosto e separazione del mosto chiarificato dalle impurità; aggiunta dei lieviti selezionati e fermentazione a temperature controllata, massimo 20° C, per 10 giorni; spumantizzazione con metodo Charmat e imbottigliamento
Sensazioni	Colore giallo paglierino cristallino; al naso è fresco e fruttato, con note di mela verde e gialla; bocca morbida, e un perfetto equilibrio tra acidità e dolcezza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821