



ACQUISTATO IL

Spumante Extra Dry Millesimato DOC

2015

Bollicine per tutte le occasioni



Bollicina stuzzicante, con quel retrogusto di dolcezza tipico degli Spumanti Extra Dry. Il Millesimato di 19 di Babo ci piace, a partire dalla bottiglia, ma soprattutto nel contenuto: fresco, gioviale...come dicono loro, per Party Lovers!

19 DI BABO prende il nome dalla 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 austro-ungarica.

La Vigna

Terreno Misto argilla, calcareo e marnoso

Esposizione Sud/Sud-ovest, 15 m s.l.m.

Allevamento Doppio capovolto

Densità imp. 2800-3000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Bianco spumante extra dry millesimato DOC

Provenienza Veneto

Uve Glera 100%

Gradazione 10% vol.

Temp. Servizio 6-8°

Quando Berlo Entro un anno da oggi

Abbinamento Ideale per l'aperitivo. È un vino versatile e dai molteplici abbinamenti, da scoprire a tutto pasto. Interessante con i dolci.

Vinificazione Le uve sono vendemmiate a mano, il mosto base è vinificato con lieviti selezionati ad un massimo di 20° C. La presa di spuma avviene in vasche di acciaio pressurizzate, completandosi in circa 30-40 giorni alla temperatura controllata di 12-15°.

Sensazioni Bollicina stuzzicante, con dolci sentori di mela verde. In bocca è fresco e beverino, ma con gusto.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821