



GORGHI TONDI

VINI PER NATURA

BABBÌO

Babbio è un vino brioso, fresco e profumato, pensato per gli amanti del convivio al tramonto di una sera d'estate. Puro divertimento gustativo che ad ogni sorso richiama l'intensità salina della Sicilia e la ricchezza solare delle nostre varietà più pregiate. Da bere col sorriso!

Classificazione: I.G.P. Terre Siciliane

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Provenienza: Sicilia sud-occidentale Agro di Mazara del Vallo

Età dei vigneti: vigneti adulti tra i 10 e 20 anni

Resa per ettaro: 70 q/li

Densità vigneti: 4.000-4.200 p/ha

Tipologia terreno: franco sabbioso, calcareo

Altitudine: 35-40 m s.l.m.

Allevamento: contropalliera

Potatura: doppio Guyot

Vitigni: blend di vitigni autoctoni aromatici

Vendemmia: manuale nella terza decade di agosto

Vinificazione: fermentazione in serbatoi in acciaio a temperatura controllata. Segue l'esecuzione del blend dei vini. Successivamente

acquisisce il suo carattere "brioso", tramite una veloce presa di spuma in autoclave.

Affinamento: in autoclave per 40 giorni

Acidità totale: 7.4 g/l

Grado alcolico: 11.5 % vol.

Colore: giallo molto tenue, sul quale prevalgono forti riflessi verdognoli

Profumo: Intenso e ampio bouquet dal quale si diramano note di frutta fresca a polpa bianca e agrumi

Gusto: Il suo perlage esalta la freschezza e la sapidità

Abbinamento: Eccellente come aperitivo, ideale con antipasti a base di crudità di pesce e secondi a base di carni bianche

Temperatura di servizio ideale: 8-10°C

Annate prodotte: 2016



Tenuta Gorghi Tondi s.a.s

Uffici: Via Sanità 29/B, 91025 Marsala (Tp) | Tel. +39 0923 719741 - Fax +39 0923 711881 | gorghitondi.it
Cantina e Vigneti: C.da San Nicola, 91026 Mazara del Vallo (TP) | Tel. +39 0923 657364 | P.IVA 01983130814