Babbìo rosato

Rosato frizzante Terre Siciliane IGP biologico – linea Maioliche

Babbìo rosé è un vino fresco e fragrante, un concentrato di Sicilia all'insegna della convivialità e dell'ottimismo, da sorseggiare in compagnia nelle sere d'estate. Scanzonato e giocoso nel nome, così come al palato, ricorda la macchia mediterranea, gli aromi dell'ibiscus e la nota sapida delle giornate al mare. Da bere col sorriso!

Vitigni: assemblaggio di vitigni autoctoni a bacca nera (Frappato, Nerello Mascalese, Nero d'Avola)
Gradazione alcolica: 11,5%
Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m/slm
Certificazione: biologico, IT-BIO-009 / VIVA e SOStain
Allergeni: contiene solfiti

Note di degustazione: dai delicati toni buccia di cipolla. Al naso è fragrante, con sentori floreali e di frutta fresca croccante. La delicata effervescenza al palato ne esalta la freschezza e la sapidità.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, ideale con antipasti a base di verdura, anche in tempura, e sfiziosi secondi leggeri speziati. Servire a 8- 10 ° C

In vigna: le uve del Babbìo rosé arrivano dalle vigne più giovani della tenuta, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 75 q. Il terreno è

TENUTA GORGHI TONDI
VINI PER NATURA

TENUTA GORGHI TONDI s.a.s. Annamaria e Clara Sala Soc. Agr. – P. IVA: 01983130814
Uffici: via Sanità, 29/B – 91025 Marsala (TP) – Italia
Tel. +39 0923 719741– Fax +39 0923 711881

Cantina e Vigneti: Contrada San Nicola – 91026 Mazara del Vallo (TP) – Italia
Tel.+39 0923 657364
info@gorghitondi.it - www.gorghitondi.it

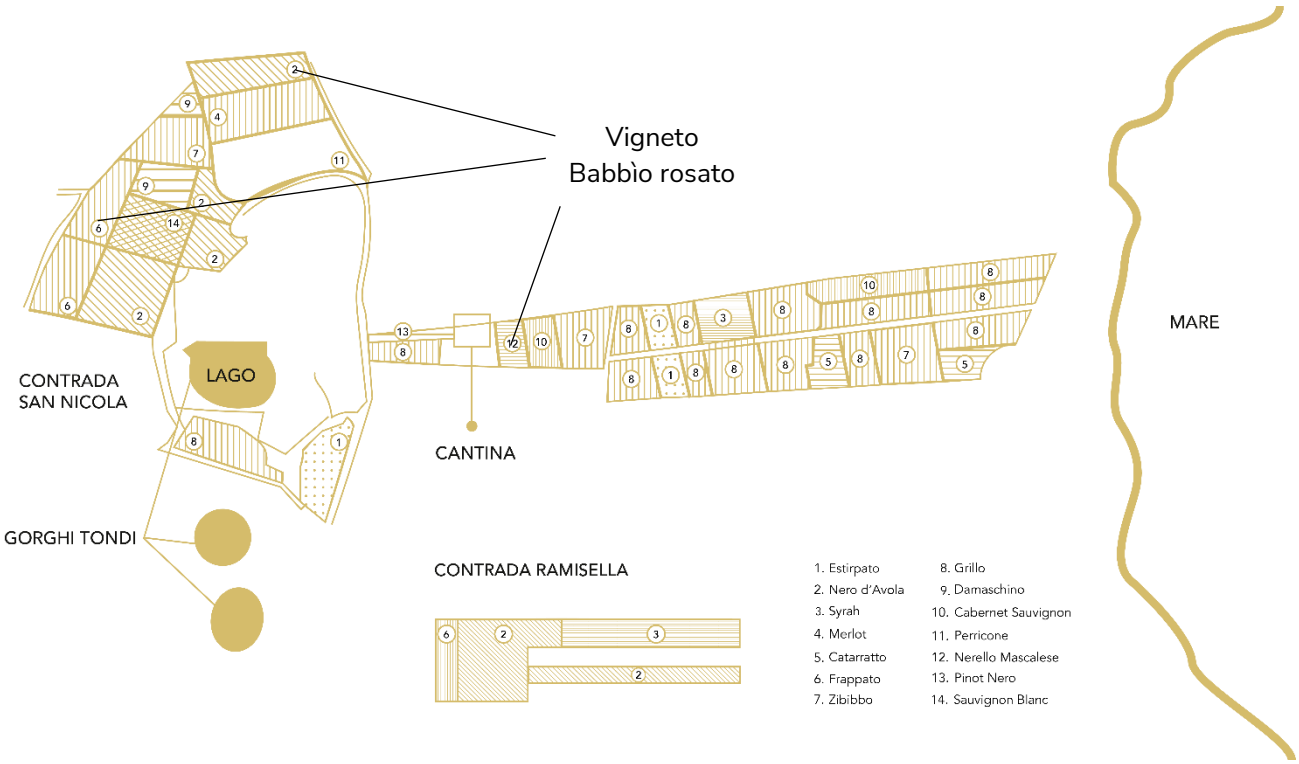
pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso e il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot. La vendemmia si svolge tra la seconda e la terza decade di agosto.

In cantina: durante le fasi finali della fermentazione alcolica, e dopo una pre-fermentazione in pressa, il vino viene messo in autoclave a valvole chiuse, per 30-40 giorni, così da creare una leggera sovrapressione, che gli conferisce la tipica "vivacità". Il risultato finale è, infatti, un vino frizzante caratterizzato da un contenuto di anidride carbonica e pressione al di sopra di 1 bar e fino a 2,5 bar. Affina in acciaio per circa 2 mesi.

Prima annata: 2020

Bottiglie prodotte: 6.000

Formato bottiglia: 750 ml



TENUTA
GORGHI TONDI
VINI PER NATURA

TENUTA GORGHI TONDI s.a.s. Annamaria e Clara Sala Soc. Agr. – P. IVA: 01983130814
Uffici: via Sanità, 29/B – 91025 Marsala (TP) – Italia
Tel. +39 0923 719741– Fax +39 0923 711881

Cantina e Vigneti: Contrada San Nicola – 91026 Mazara del Vallo (TP) – Italia
Tel.+39 0923 657364
info@gorghitondi.it - www.gorghitondi.it