

Babbìo 2019 – Maioliche

Babbìo è un vino brioso, fresco e profumato, pensato per gli amanti della convivialità, magari davanti al tramonto di una bella sera d'estate. Puro divertimento, anche nel nome, oltre che gustativo, a richiamare l'intensità salina della Sicilia e la ricchezza solare delle nostre varietà più emblematiche. Da bere col sorriso!

Classificazione: IGP Terre Siciliane

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m/slm

Uvaggio: assemblaggio di vitigni autoctoni a bacca bianca (Grillo, Zibibbo, Damaschino)

Gradazione alcolica: 11,5%

Note di degustazione: dai toni giallo paglierino, con riflessi verdolini. Al naso, intenso e floreale, con sentori di frutta fresca croccante a polpa bianca e agrumi. La delicata effervescenza al palato, ne esalta la freschezza e la sapidità.

Abbinamenti: eccellente come aperitivo, ideale con antipasti a base di crudità di pesce e secondi a base di carni bianche. Servire a 8- 10 ° C

Prima annata: 2016

Bottiglie prodotte: 40.000

Informazioni sui vigneti: le uve del Babbìo arrivano dalle vigne più giovani della tenuta, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 120 q

Terreno: pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso





Sistema di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: tra la prima e la seconda decade di agosto

Vinificazione: durante le fasi finali della fermentazione alcolica, il vino viene messo in autoclave a valvole chiuse, per 30-40 giorni, così da creare una leggera sovrappressione, che gli conferisce la tipica “vivacità”. Il risultato finale è, infatti, un *pétillant naturel* caratterizzato da un contenuto di anidride carbonica e pressione al di sotto dei vini frizzanti (1-1,5 bar)

Affinamento: in acciaio per 2 mesi