

## Babbìo 2020

Bianco Terre Siciliane IGP frizzante da agricoltura biologica – linea 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!*

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

**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

**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

**In vigna:** 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. Il terreno è pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso e il sistema di allevamento è la contropalliera con potatura a Guyot. La vendemmia si svolge tra la prima e la seconda decade di agosto

**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](mailto:info@gorghitondi.it) - [www.gorghitondi.it](http://www.gorghitondi.it)

**In cantina:** 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 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:** 2016

**Bottiglie prodotte:** 40.000

**Formato bottiglia:** 750 ml

