

BABILO D.O.C

Tipologia	Vino Bianco tranquillo secco
Etichetta	Babilo Bianco classico DOC
Denominazione	Bianco classico DOC Colli di Scandiano e di Canossa
Zona Di Produzione	Zona collinare compresa tra il territorio di Scandiano , Casalgrande e Albinea
Terreni	terreno di medio impasto tendente allo sciolto
Forma di allevamento	Spalliera
Uvaggio	Spergola 100%
Raccolta	Primi giorni disettebre
Resa	90 Q.li / Ha
Vinificazione	Diraspapigiatura e pressatura soffice Ne segue la fermentazione a bassa temperatura in vasi di acciaio.
Bottiglie Prodotte	10.000
Aspetti Organolettici	Colore Giallo paglierino con appena percettibili venature dorate lucenti Naso ampio, complesso intenso ed elegante dove dominano sentori di frutta gialla con chiari richiami alla pesca Palato è di buona struttura, asciutto con armonico equilibrio acido
Abbinamenti	Per tutti i piatti a base di pesce (in particolare i crostacei) eccellente con risotti a base di verdure e le carni bianche
Dati analitici	Grado alcolico 12% Acidità totale 7,5 gr/l Estratto secco 23 Temperatura di Servizio 13°