

Babylon Marche Rosso Igt

Babylon, Marche Rosso Igt, è un blend di diverse varietà: Montepulciano proveniente dalla zona del Conero, Lacrima e Merlot coltivati nelle colline anconetane.

Nel 2010 la nascita di Babylon Marche Bianco Igt, dà inizio ad un progetto che prosegue nel 2011 con l'arrivo un prodotto dallo stesso nome ma proposto in versione rosso. Entrambi sono vini d'annata caratterizzati da uno spiccato punto di bevibilità e adattabili a molteplici occasioni di consumo e abbinamento. **Babylon Rosso** esprime un'eccellente armonia gustativa, la cui caratteristica fondamentale è una marcata e immediata piacevolezza.

Vitigno Montepulciano 55% – Lacrima 25% – Merlot 20%

Prima annata di produzione 2011

Comune/area di produzione Regione Marche

Il vigneto

I vigneti da cui si ottengono le uve sono localizzati sui rilievi della provincia di Ancona, ad un'altitudine media di 200 metri sul livello del mare e un'esposizione a sud-est/sud-ovest. Allevati con il sistema del cordone speronato, hanno una densità per ettaro che varia da 3.500 a 5.000 piante. La resa media si aggira intorno ai 90 q.li per ettaro per il Montepulciano e il Merlot, mentre per il Lacrima è di circa 70-80 q.li.

La vendemmia

E' eseguita a mano e si svolge in un periodo che va dalla prima decade di Settembre alla prima di Ottobre. Essendo un vino ottenuto dalla vinificazione di tre uve con differenti epoche di maturazione, al fine di determinare l'esatta data di raccolta, viene effettuato un monitoraggio costante, mirando a conservare, in particolare, il patrimonio aromatico varietale.

Vinificazione

L'uva diraspata e leggermente pigiata, viene vinificata in criomacerazione, tecnica che ha lo scopo di esaltare l'estrazione di aromi primari del frutto. Il vino, svolte le fermentazioni alcolica e malolattica, è poi affinato in serbatoi di acciaio per circa 4-5 mesi.

Note del Winemaker Dal colore rosso rubino intenso con netti riflessi porpora, emana aromi vinosi decisi ma caratterizzati da profonda eleganza. Si distinguono note succose e fruttate, dove spicca su tutte l'amarena, espressione tipica del Montepulciano. In bocca trova un perfetto equilibrio tra le varie componenti degustative, che determina una straordinaria bevibilità. Chiude un finale intensamente fruttato.

Abbinamenti Primi piatti con sughi di carne, tagliere di formaggi e salumi, porchetta, carni bianche alla griglia.

Temperatura di servizio ideale 14°C

Bicchiere di servizio Calice di media ampiezza a tendenza sferica per consentire un'adeguata ossigenazione e sviluppo degli aromi.

Formati disponibili bottiglia da 0,75 lt

