



BABICH

NUOVA ZELANDA

La storia di Babich iniziò nei primi anni del '900, quando Josip Babich, originario della Dalmazia, si trasferì in Nuova Zelanda in cerca di fortuna e qui piantò, assieme a suo fratello, il suo primo vigneto di 24 ettari, situato nella Henderson Valley.

Nel 1916 fu prodotto il loro primo vino, venduto poi sia in botti che in bottiglie sotto il nome di Babich Brothers. Da questi umili esordi, nasce l'odierna Babich, un'azienda vinicola moderna e prestigiosa che esporta in tutto il mondo, con vigneti situati nelle più importanti e famose zone della Nuova Zelanda (Marlborough, Hawke's Bay, Gisborne, Auckland). Babich è attualmente una delle più grandi, antiche e prestigiose case vinicole della Nuova Zelanda. La sua linea di vini, conosciuta per la qualità e la competitività in tutto il mondo, è risultata più volte vincitrice di importanti concorsi nazionali ed internazionali.

VINI NUOVA ZELANDA

BABICH

Hawke's Bay Cabernet Merlot D.O.C.: Hawke's Bay - codice: 01755

Varietà delle uve: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot.

Regione: Hawke's Bay (Nuova Zelanda).

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Commenti: vino rosso fruttato di medio corpo. Indicato prevalentemente per un pronto consumo, continua a migliorare nel medio termine. Presenta aromi piuttosto intensi di ribes nero e more su di un

fondo leggermente speziato, con tannini morbidi ed un finale lungo. Le uve utilizzate per produrre questo vino sono state raccolte nei primi giorni di Aprile e il mosto fatto fermentare in acciaio inossidabile. Il vino così ottenuto è stato affinato in barriques di rovere francese e americano.

Suggerimenti di servizio: ottimo con carni alla griglia, arrosti e formaggi di media stagionatura.



BABICH

Winemakers Reserve Syrah D.O.C.: Hawke's Bay - codice: 01756

Varietà delle uve: 100% Syrah.

Regione: Babich Gimblett Road Vineyard, Hawke's Bay (Nuova Zelanda).

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Commenti: un vino speziato, con aromi di frutti di bosco e pepe bianco a cui si aggiungono note di chiodi di garofano e vaniglia. Un vino indubbiamente

caldo, intenso, dalla struttura solida. Fermentato in acciaio, sottoposto a frequenti rimontaggi per estrarne al massimo colore e tannini, è stato affinato in botti di rovere americano per oltre un anno.

Suggerimenti di servizio: si accompagna di preferenza a piatti a base di carni rosse, agnello e brasati. Ottimo anche con i formaggi stagionati.