

## Bakari Confondo frizzante



Nazione: Italia  
Regione: Veneto  
Genere: Vino  
Tipologia: Frizzante  
Vitigno: Cortese  
Annata: --  
Età delle Vigne: 10-20 anni  
Fermentazione: In acciaio  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: In bottiglia con aggiunta di mosto passito di Garganega  
SO2: Inferiore ai 35 mg/l  
Grado Alcolico: 11%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 12  
Tappo: Corona  
Temperatura di servizio: 14° C  
Numero bottiglie prodotte: 4.000  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Cortese, vino frizzante a fermentazione spontanea in acciaio, seconda fermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto di uva passita.

Biologico certificato.

Sentori chiave: Pera, pesca bianca, agrume

Naso: iodato, fruttato e agrumato

Bocca: sorso vivace, beverino, succoso e fresco

Vista: giallo paglierino scarico

Ci troviamo in Veneto, più precisamente sulle sponde del Lago di Garda dove i vini risultano sempre dotati di grande freschezza ed immediatezza.

Qui il progetto Bakari, con la stretta collaborazione di Raffaele Bonivento (Selezionatore), Stefano Menti (Vignaiolo) ed Emanuela Tortora prende vita con l'obiettivo di donare vini sempre

estremamente spensierati, onesti, trasparenti, beverini e stimolanti.

Stilisticamente i vini prodotti risultano straordinariamente freschi, territoriali e liberi, pur mantenendo estrema precisione e pulizia in ogni calice, elementi che li rendono ideali per la miscita!

Il Bakari confondo è un vino rifermentato a base Cortese, in cui la seconda fermentazione avviene con aggiunta di mosto di uva Garganega passita.

Sorso poco alcolico, divertente, energico, fresco e beverino, dove il naso si esprime con note di frutta croccante, fiori freschi e agrume, mentre la bocca mette in mostra grande tensione acida, allungo sapido e aromi fruttati e vegetali.