

La Bazza Spumante Brut Nature - Ozzanesi



Nazione: Italia
Regione: Emilia-Romagna
Genere: Vino
Tipologia: Frizzante
Vitigno: Sangiovese
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Sangiovese, metodo Charmat in bianco. Fermentazione spontanea in acciaio. Non Dosato, Brut Nature.

Biologico Certificato.

Sentori Chiave: Frutta croccante a polpa bianca, floreale con richiami agrumati e mentolati.

Naso: Richiami di rosa, pera, eucalipto e frutta fresca.

Bocca: Sorso fresco, agile, semplice e pulito.

Vista: Giallo tenue con riflessi di buccia di cipolla.

Ci troviamo in Emilia Romagna, più precisamente a San Pietro di Ozzano dove grazie ai terreni composti in prevalenza da limo e sabbia il Sangiovese di Romagna è l'uva regina che dimostra il suo carattere più immediato, fruttato, agile e spensierato, sia quando vinificato rosso che in spumantizzazione.

A condurre l'azienda è la famiglia Perdisa che sin dagli anni '60 lavora e valorizza il territorio, le uve e soprattutto i vini che riescono a produrre, anche grazie all'approccio biologico, utilizzando sempre meno prodotti di sintesi a favore di una gestione più salubre sia in cantina che in vigna, pur

mantenendo gran precisione e pulizia.

“La Bazza”, letteralmente “l’intrallazzo” in slang bolognese, è una perfetta bollicina d’entrata, dinamica e giocosa che si veste con qualche riflesso tendente alla buccia di cipolla per sottolineare la provenienza da un’uva estremamente ricca di colore e di profondità.

Una grandiosa alternativa al più classico Prosecco con cui condivide il metodo di vinificazione ma non le uve né la zona di provenienza.