

Bakari Bianco BIO



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Geologia Terreno: Calcareo - Argilloso
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: trebbiano, tocai, cortese, garganega
Annata: 2022
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
SO2: Inferiore ai 25 mg/l
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Vite
Temperatura di servizio: 14° C
Numero bottiglie prodotte: 7.000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Trebbiano, Friulano, Cortese e Garganega, fermentazione spontanea in acciaio, affinamento in acciaio per 6 mesi.

Biologico certificato.

Sentori chiave: pera, mela e agrumi.

Naso: fruttato, floreale e sentori vegetali

Bocca: sorso pulito, sapido, fresco e morbido

Vista: Giallo paglierino tenue

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 mescita!

Il Bakari Bianco è uvaggio a base Trebbiano, Friulano, Cortese e Garganega proveniente da vigne nei pressi del lago di Garda.

Il sorso risulta incredibilmente equilibrato, dove l'acidità, la sapidità e la morbidezza si sostengono a vicenda in maniera impeccabile.

Frutta fresca, fiori bianchi, pompelmo e note ammandorlate, sono i sentori chiave che caratterizzano il corredo aromatico.