

## 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.