METERI
SELEZIONE VINI

Bakari Rosso Bio

Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Corvina e Molinara
Annata: --
Età delle Vigne: 20-30 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: in acciaio inox
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: In cemento
SO2: Inferio ai 25 mg/L
Grado Alcolico: 10,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Vite
Temperatura di servizio: 14° C
Numero bottiglie prodotte: 8000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Corvina, Molinara e uve bianche autoctone, fermentazione spontanea in acciaio, affinamento in acciaio e cemento per 6 mesi.
Biologico certificato.
Sentori chiave: Anguria, melograno e timo

Naso: fresco, primaverile e fruttato

Bocca: beverino, semplice, fruttato e vegetale in chiusura

Vista: Rosso rubino scarichissimo

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

METERI
SELEZIONE VINI

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 Rosso è uvaggio a base di Corvina, Molinara e uva bianca autoctona proveniente da vigne nei pressi del lago di Garda.
Il colore racconta subito il vino: rosso rubino estremamente scarico tendente al rosato.
Vino di incredibile beva, poco alcolico, poco strutturato e dal tannino vellutato, dove la succosità raccontata dai piccoli frutti rossi e dalle note balsamiche e agrumate diventa protagonista di un sorso che non stanca mai.