

Bakari Pinot Grigio delle Venezie BIO 2023



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Geologia Terreno: Calcareo-argilloso
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Pinot Grigio
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: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Vite
Temperatura di servizio: 14° C
Numero bottiglie prodotte: 7.000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pinot Grigio in purezza da fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Solo acciaio, basso tenore alcolico e non filtrato.

Vinificazione in bianco e contatto con le bucce per alcune ore, trasferiscono al vino il caratteristico colore ramato. Solo acciaio, basso tenore alcolico e lieviti indigeni. Fermentazione spontanea e non filtrato. Sentori di frutta a polpa gialla e erbe aromatiche. Delicata l'entrata in bocca, altrettanto la persistenza che lascia una nota sapida appena accennata, che la freschezza porta avanti. La buccia non la si sente, se non ne finale in bocca, ma è parte del tutto.