METERI
SELEZIONE VINI

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, fermentazione spontanea in acciaio, affinamento in acciaio per 6 mesi.
Biologico certificato.
Sentori chiave: Rosa canina, pesca e ibisco

Naso: floreale, delicato e fruttato

Bocca: morbido, floreale e fine

Vista: Ramato

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

METERI
SELEZIONE VINI

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 Pinot Grigio è un vino proveniente dalla medesima uva, vinificato nei pressi del Lago di Garda.
Vino elegante, fine, morbido ed estremamente preciso.
Sentori floreali di rosa, ibisco e calendula si legano ad aromi di pesca e pompelmo per dar vita ad un sorso molto equilibrato e sinuoso.