METERI
SELEZIONE VINI

Bakari Blanc de Blancs Extra Brut

Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: Friulano (Ex Tocai)
Età delle Vigne: 10-20 anni
Fermentazione: 1° fermentazione spontanea, presa di spuma con aggiunta di mosto di uva passita
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
SO2: Inferiore ai 50 mg/l
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Temperatura di servizio: 14° C
Numero bottiglie prodotte: 2.500
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile
Dosaggio: 3 g/L Extra Brut

Friulano. Metodo Classico, fermentazione spontanea che avviene in acciaio, affina 20 mesi sui lieviti (Sboccatura Luglio 2021)
Dosaggio: 3 g/l, Extra Brut
Biologico certificato.
Sentori chiave: Pera, fiori di sambuco, pesca

Naso: fresco, floreale, fruttato e fine.

Bocca: sorso morbido, bollicina fine e verve sapida

Vista: giallo paglierino scarico

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 Blanc de Blancs Extra Brut è un metodo classico a base Friulano, in grado di coniugare nel sorso: immediata freschezza, grande complessità e pulizia cristallina.
Vino che si contraddistingue per una beva dritta, un corredo aromatico caratterizzato da note floreali, agrumate e fruttate ed una bollicina estremamente fine ed elegante.