METERI
SELEZIONE VINI

Bakari Confondo frizzante bio

Nazione: Italia
Regione: Veneto
Territorio: Lago di Garda
Genere: Vino
Tipologia: Frizzante
Vitigno: Cortese
Annata: --
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: In acciaio e seconda fermentazione in bottiglia
SO2: Inferiore ai 35 mg/l
Grado Alcolico: 11%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Corona
Temperatura di servizio: 14° C
Numero bottiglie prodotte: 4.000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Cortese, vino frizzante a fermentazione spontanea in acciaio, seconda fermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto di uva passita.
Biologico certificato.
Sentori chiave: pera, pesca bianca, agrumi.

Naso: iodato, fruttato e agrumato

Bocca: sorso vivace, beverino, succoso e fresco

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 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 confondo è un vino rifermentato a base Cortese, in cui la seconda fermentazione avviene con aggiunta di mosto di uva Garganega passita.
Sorso poco alcolico, divertente, energico, fresco e beverino, dove il naso si esprime con note di frutta croccante, fiori freschi e agrume, mentre la bocca mette in mostra grande tensione acida, allungo sapido e aromi fruttati e vegetali.