

Bakari Bianco BIO



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Geologia Terreno: Calcareo - Argilloso
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: trebbiano, tocai, cortese, garganega
Annata: 2022
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%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Vite
Temperatura di servizio: 14° C
Numero bottiglie prodotte: 7.000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Fresco, di facile beva. Basso tenore alcolico e lieviti indigeni.

Fresca e minerale. Pera, mela cotta e mandorla al naso, che si trasformano in bocca in agrumi. Acido e sapido con discrezione, consente una facile beva. Vinificato in bianco, in acciaio, basso tenore alcolico e lieviti indigeni. Fermentazione spontanea e non filtrato.

Una leggera presenza di CO2 è una naturale protezione del vino.