

## 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.