METERI
SELEZIONE VINI

Bakari Bolla Rosa Metodo Classico Bio Dosaggio Zero

Nazione: Italia
Regione: Veneto
Geologia Terreno: Colline di natura morenica
Genere: Vino
Tipologia: Spumante Rosè
Vitigno: Corvina
Annata: --
Età delle Vigne: 10-20 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: In bottiglia con aggiunta di mosto di Garganega passita
SO2: Inferiore ai 40 mg/l
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Corona
Temperatura di servizio: 14° C
Numero bottiglie prodotte: 4.000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Corvina, vino spumante rosato a fermentazione spontanea in acciaio, seconda fermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto di uva passita.
Biologico certificato.
Sentori chiave: Fragolina di bosco, fiori di pesco e ribes

Naso: fruttato, floreale e vegetale

Bocca: sorso vivace, beverino, succoso e fresco, con note di lampone e ribes.

Vista: rosa tenue

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 rosato è un vino rifermentato a base Corvina, in cui la seconda fermentazione avviene con aggiunta di mosto di uva Garganega passita.
Sorso poco alcolico, schietto, vivace, fruttato e spensierato, dove il naso è caratterizzato da sentori di piccoli frutti rossi e fiori freschi, mentre la bocca si fa dritta, asciutta e minerale in chiusura.