

La Bazza Spumante Brut Nature - Ozzanesi



Nazione: Italia
Regione: Emilia-Romagna
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: Bombino/Famoso
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Temperatura di servizio: 8° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile
Dosaggio: Brut Nature

Famoso e bombino, metodo Charmat in bianco. Fermentazione spontanea in acciaio. Non Dosato, Brut Nature.

Biologico certificato.

Sentori Chiave: Frutta croccante a polpa bianca, floreale con richiami agrumati e mentolati.

Naso: Richiami di rosa, pera, eucalipto e frutta fresca

Bocca: Sorso fresco, agile, semplice e pulito

Vista: Giallo tenue

Ci troviamo in Romagna, più precisamente a Mercato Saraceno dove grazie ai terreni composti prevalentemente da limo, argilla e sabbia il Sangiovese e il Famoso diventano le uve più importanti del territorio, dove riescono a dimostrare il loro carattere più immediato, fruttato, agile e spensierato, sia quando vinificato in maniera classica che in spumantizzazione.

Qui il progetto pone al centro la valorizzazione del territorio, delle uve e soprattutto dei vini che, anche grazie all'approccio biologico, riescono a produrre utilizzando sempre meno prodotti di sintesi a favore di una gestione più salubre sia in cantina che in vigna, pur mantenendo gran precisione e pulizia.

“La Bazza”, letteralmente “l'intrallazzo” in slang bolognese, è una perfetta bollicina d'entrata, dinamica e giocosa che si veste con qualche ri esso tendente alla buccia di cipolla per sottolineare la provenienza da un'uva estremamente ricca di colore e di profondità.

Una grandiosa alternativa al più classico Prosecco con cui condivide il metodo di vinificazione ma non le uve né tantomeno la zona di provenienza.