

Bakari Blanc de Blancs Extra Brut



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: Friulano
Annata: 2015
Età delle Vigne: 10-20 anni
Fermentazione: 1° fermentazione spontanea, presa di spuma con aggiunta di mosto di uva passita
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: in acciaio
SO2: Inferiore ai 50 mg/L
Grado Alcolico: 11%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Temperatura di servizio: 14° C
Numero bottiglie prodotte: 2500
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Un Bakari Blanc de Blancs. Prima fermentazione spontanea e affinamento in acciaio. Una volta imbottigliato si aggiunge mosto di uva passita per la presa di spuma. Resta per 20 mesi sui lieviti. Dopo la sboccatura si ricolma di solo vino.

Dosaggio 3gr/L. Sboccatura 4 Ottobre 2017.