

Bakari Blanc de Noir Dosaggio Zero



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: Corvina
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

Blanc de Noir ottenuto da fermentazione spontanea. Dopo l'affinamento in acciaio, viene imbottigliato. La presa di spuma si ottiene aggiungendo mosto di uva passita. Resta per 20 mesi sui lieviti e una volta sboccato, viene ricolmato solo con vino.

Dosaggio 1gr/L. Sboccatura 4 ottobre 2017.