

Baccari

Colli euganei bianco DOC



DESCRIZIONE

Il vigneto Baccari da dove nascono le uve ha una lunga tradizione per la nostra famiglia.

Vin da bacaro, ovvero le piccole osterie di Venezia.

Ha caratteristiche uniche per mineralità, sapidità e acidità date dall'esposizione a nord e dal suolo vulcanico.

ZONA DI PRODUZIONE

Rovolon, nord Colli euganei, Italia

UVE: Sauvignon, Chardonnay, Garganega, Manzoni bianco

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0%

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo in superficie, in profondità di origine vulcanica

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale a giusta maturazione delle uve; vinificazione in bianco in pressa chiusa senza solforosa e pressatura soffice a grappolo intero; fermentazione alcolica a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Dopo la svinatura e travaso sosta 3/4 mesi sui propri lieviti in serbatoi inox; imbottigliato riposa circa 3 mesi in bottiglia

COLORE

Bianco paglierino intenso

PROFUMO

Bouquet floreale e fruttato con note vegetali

GUSTO

Vino fresco, minerale, sapido, equilibrato con note fumè