


# BAKÁN

## MERLOT FRIZZANTE

Vino rosato frizzante Merlot

<b>Classificazione</b>	Vino frizzante	<b>Uve</b>	Merlot
<b>Colore</b>	Rosè	<b>Gradazione alcolica</b>	12%
<b>Temperatura di servizio</b>	8/10 °C	<b>Certificazione</b>	 IT BIO 009 Agricoltura UE

### VIGNETO

Tenuta Torri Cantine - Torano Nuovo  
Età: 20 anni  
Densità d'impianto (ceppi/ha): 1000  
Produzione per ceppo (Kg/pianta): 8-10  
Produzione per ettaro (q/ha): 100-120  
Tipologia di allevamento: Tendone  
Potatura: Controspalliera  
Tipo di agricoltura: Biologica  
Certificazione: Biologica

### VENDEMMIA

Selezione manuale dei grappoli raccolti a metà settembre.  
Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche ottimali che unitamente alle tecniche di agricoltura biologica utilizzate in azienda enfatizzano i tipici sapori e profumi delle uve Merlot.

### VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termo condizionati alla temperatura di 12 °C.;

### SPUMANTIZZAZIONE

La spumantizzazione avviene con un metodo Charmat: dopo l'inoculazione dei lieviti, prima dell'imbottigliamento in ambiente isobarico, Bakan frizzante prosegue la sua permanenza in autoclave per 70 giorni.

# Scheda Tecnica

## Scheda Tecnica della Bottiglia

Bottiglia	Renana Verona
Peso della Bottiglia	600 gr
Tappo	DIAM3
EAN Bottiglia	8033011213529

## Note Sensoriali

Colore	Rosa intenso
Olfatto	Fruttato (lampone e ribes)
Flavour	Di struttura media, con aromi floreali e leggera amarezza sul finale.

## Note Personali

Valutazione

