FABRIZIO BATTAGLINO

Vino bianco passito

Bric Bastìa

Sensazioni di semi di sesamo, cera d'api, mela, limone, marmellata di frutta.

Il naso ricorda il Sauternes, miele, sensazioni erbacee e spezie.

Fresco e lungo nel palato, ricco delicato ed espressivo in bocca ricorda ancora mela, rosmarino, timo e menta fresca. Da provare con formaggi.

Informazioni di Base

Nome del prodotto: Bric Bastia – Vino bianco passito
Denominazione: vino bianco
Classificazione: –
Colore: bianco
Tipologia: dolce, fermo
Paese/Regione: Italia, Piemonte
Alcool svolto: 13,5 %
Zucchero residuo: 150 g/l
Acidità: Bilanciato
Dolcezza: Sciropposo
Legno: Senza Legno
Età: Pronto per Bere

Vigna

Terreno: calcareo sabbioso
Tipo di vendemmia: a mano

Vinificazione

Metodo: acciaio
Temperatura: 18 °C
Durata: 25 giorni
Affinamento: acciaio

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 450 g
Potenziale d'invecchiamento: 7 anni
Dimensione del turacciolo: 24×44
Materiale del turacciolo: sughero
Tipo di bottiglia: bordolese 375 ml

Analisi Chimiche

Estratto secco [g/l]: 19,20
Acidità totale [g/l in acido tartarico]: 6,25
SO^2 totale [mg/l]: 85
SO^2 libera [mg/l]: 25

Confezionamento

Numero di bottiglie per scatola: 6