



## La Mossa di Baal Frizzante 2019

*Cantina:* Casa di Baal

*Denominazione:* Colli di Salerno IGT

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Campania

*Vitigni:* 70% Fiano, 30% Moscato Giallo

*Certificati:* Biologico

*Metodo:* Rifermentato In Bottiglia

*Denominazione:* Colli di Salerno IGT

*Annata:* 2019

*Grado Alcolico:* 12.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Affinamento:* 3 mesi in Bottiglia

*Abbinamenti:* Antipasti, Pesce, Primi piatti delicati, Verdure

*Temperatura di servizio:* 8-10 °C

*Decantazione:* No

### Descrizione vino

La Mossa di Baal è l'ultimo nato di Casa di Baal ed è un vino frizzante integrale a base di Fiano e Moscato Giallo. Il vino base è ottenuto da uve fermentate con le bucce per tre giorni. Per la rifermentazione in bottiglia viene utilizzato solo mosto fresco ottenuto dalla pigiatura di uve Moscato tenute in appassimento sui graticci. La Mossa di Baal è un vino frizzante integrale rifermentato in bottiglia senza aggiunta di lieviti, solfiti e zuccheri, non filtrato e non sboccato, si presenta quindi integro sui propri lieviti naturali, velato e non perfettamente limpido con deposito in bottiglia.

### Note di degustazione

La Mossa di Baal è un frizzante intergale di color giallo paglierino velato con riflessi verdognoli; bollicina briosa ed allegra, estremamente piacevole. Fresco, aromatico e fruttato, dal gusto semplice, piacevole e dissetante. La Mossa di Baal è un vino estremamente bevibile, adatto a momenti conviviali, per serate con amici o una romantica serata di coppia. Perfetto come aperitivo o piatti leggeri a base di pesce o verdure.