



Il Tocco di Baal 2019

Cantina: Casa di Baal

Denominazione: Colli di Salerno IGT

Tipologia: Rosato

Regione: Campania

Vitigni: 100% Aglianico

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: Affettati, Antipasti, Pizza

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Tocco di Baal è un vino frizzante secco rosato sui lieviti. 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 aglianico tenute in appassimento sui graticci. Si tratta di 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

Il Tocco di Baal ha un bel colore rosa tenue, velato con riflessi arancioni, fresco, croccante, fragrante. Bollicina briosa ed allegra, frizzante al punto giusto. Fresco e fruttato, dal gusto semplice, piacevole e dissetante. Ottimo come aperitivo, si abbina a pizze, focacce, salumi. Vino estremamente bevibile, adatto a momenti conviviali.