

casa di baal®  
azienda agricola

# *bianco di baal*

È il primo vino che abbiamo fatto, con le uve che sono da sempre state presenti nei nostri terreni.

È un uvaggio di *Fiano, Moscato e Falanghina*. Imbottigliato dopo un affinamento sur lie di 6 mesi in acciaio, è il compagno ideale per piatti a base di pesce nonché ottimo come aperitivo.

È un vino fresco e di pronta beva; in bocca è morbido e caldo, ben strutturato e persistente, dotato di media acidità.

