



BATASIOLO BARBARESCO BARBARESCO D.O.C.G., ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Nebbiolo.





Alcohol: 14,0%

Vinificación: Despalillado y fermentación con maceración con los hollejos durante 10-12 días en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada y con periodicidad remontados. Envejecido 12 meses en barricas de roble de Eslavonia y barricas de roble francés seguido de envejecimiento en cubas de acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 18 a 20 ° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Color rojo granate limpio con delicados reflejos anaranjados.
-  Aroma etéreo, agradable, intenso y persistente, con notas florales, frutas cocidas y especias.
-  Sabor seco, con cuerpo, robusto y seductor, con taninos suaves y crujiente agradable.
-  Recomendado para maridar con carnes blancas y rojas, caza de pluma, asados y quesos fuertes y añejos.



La Bodega

Beni di Batasiolo es la historia de la familia Dogliani, que durante casi cincuenta años ha vivido el mundo del vino en Langhe: los territorios que han hecho que los vinos piemonteses sean famosos en todo el mundo. En 1978, Dogliani compró la histórica bodega Kiola con sus siete "activos", en los mejores territorios vitivinícolas de Nebbiolo da Barolo.