



BATASIOLO BARBERA D'ALBA BARBERA D'ALBA D.O.C., ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Barbera.

Alcohol: 14,0%

Vinificación: Después de la fermentación maloláctica, el vino se refina en parte en barricas de roble de Eslavonia y parte en cubas de acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 6 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



El color es rojo rubí con reflejos violáceos.



En nariz tiene buena intensidad y persistencia, expresión vinosa de fruta y vegetales.



En boca es seco, con buena acidez y muy delicado, casi imperceptibles taninos. Las sensaciones olfativas reconocibles y el buen equilibrio de todos los componentes hacen que este vino sea especialmente agradable.



Vino todoterreno, perfecto acompañante de aperitivos y quesos, primeros platos y segundos platos de carnes blancas y rojas.



La Bodega

Beni di Batasiole 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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com