



BATASIOLO LANGHE NEBBIOLO LANGHE D.O.C., ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Nebbiolo.




Alcohol: 14,0%

Vinificación: Despalillado y fermentación con maceración con los hollejos durante 10 días en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada, con remontados periódicos. Envejecido en barricas de roble de Eslavonia durante unos seis meses, seguido de un envejecimiento en cubas de acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 8 años

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

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Un vino de color rojo rubí variable y profundo que adquiere tintes granates con edad.
-  En nariz muestra intensas y delicadas notas de fruta madura que evolucionan hacia notas especiadas con sutiles matices florales.
-  En boca es con cuerpo, tánico y agradablemente fresco. buena intensidad y la persistencia son otras buenas características.
-  Un vino que puede acompañar toda una comida encontrando un maridaje perfecto con platos de pasta, risotto, carnes blancas y rojas y quesos de mediana curación.



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.