



BATASIOLO MOSCATO SPUMANTE ROSÉ PIAMONTE, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado Espumoso.

Variedades: Moscato y uvas rojas aromáticas.





Alcohol: 7,5%

Vinificación: Despalillado y prensado suave. El mosto obtenido se enfría a 0°C y se conserva en cámaras frigoríficas. A esto le sigue una fermentación lenta en autoclave, hasta alcanzar el 7,5% de grado alcohólico momento en el que se embotella.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Color rosa claro y brillante con un fino perlado de buena continuidad y persistencia.
-  El aroma a cereza y fruta fresca es agradable y envolvente.
-  Sabor fresco y floral, con razón crocante, de buena intensidad y persistencia.
-  Un excelente vino de postre, acompañado de ensaladas de frutas, pasteles, tartas y pasteles rellenos.



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.