



BATASIOLO MOSCATO SPUMANTE PIAMONTE, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Espumoso.

Variedad: 100% Moscato.





Alcohol: 6,5%

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 6,5% 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

-  Amarillo pajizo pálido, limpio y brillante, fino perlage, buena persistencia.
-  Agradables aromas a uva moscato, manzanas, frutas y flores blancas.
-  En boca es agradable, con razón crujiente y de buena intensidad pero no demasiado dulce.
-  Excelente vino espumoso de postre, es el acompañamiento perfecto para frutas, ensaladas, tortas y pasteles de crema.



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.