

BAROLO D.O.C.G.

VITIGNO

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Barolo D.O.C.G.

VENDEMMIA

Manuale, prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per almeno 10-12 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata, con periodici rimontaggi.

AFFINAMENTO

In botti di rovere di Slavonia per un minimo di due anni e, successivamente, per almeno dodici mesi in serbatoi di acciaio inox. Dopo questo periodo l'affinamento prosegue in bottiglia.

ABBINAMENTI

Si apprezza in abbinamento con piatti a base di carni rosse, selvaggina, arrosti e con formaggi saporiti e stagionati. Nella filosofia di casa Batasiolo, questo Barolo ha tutte le carte in regola per essere considerato non solo il vino delle grandi occasioni, ma un piacevole complemento alla grande cucina e a intensi momenti conviviali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°-20°C

ANNATE

2013 | 2014

CARATTERISTICHE

Vino dal colore rosso granato intenso.

Presenta tutti i profumi tipici dell'uva nebbiolo che, dopo il periodo di affinamento, evidenziano la frutta secca, i fiori, le spezie dolci, i tostati e i tipici delicati aromi erbacei.

In bocca, il perfetto equilibrio tra i tannini, la freschezza e il grado alcolico, offrono sensazioni potenti ma assolutamente eleganti e piacevoli.

Buona intensità e persistenza collocano questo vino tra le migliori espressioni della Langa.



Safra 2014. Jantar em 08/08/2019. Garage Vinhos.