

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 e successivamente 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, arrostiti 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

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.

