

Langhe DOC Rosso – Batasiolo



LA VIGNA:

- Vigneto: Barbera, Nebbiolo e Dolcetto
- Vinificazione: Diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per 8-10 giorni. Le singole uve sono vinificate singolarmente e successivamente assemblate
- Affinamento: In parte in barrique di rovere francese e in parte in serbatoi di acciaio inox. Dopo questo periodo l'affinamento prosegue in bottiglia.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso più o meno carico e con riflessi granati a seconda dell'invecchiamento
- Profumo: Al naso presenta intensi e delicati sentori di frutta matura che si evolvono in note speziate con delicate sfumature floreali.
- Gusto: Al palato è pieno, corposo, piacevolmente tannico e fresco.