

## Barbaresco DOCG - Batasiolo



### LA VIGNA:

- Vigneto: Nebbiolo
- 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 tonneaux in rovere francese e successivamente in serbatoi di acciaio inox. Dopo questo periodo l'affinamento prosegue in bottiglia.

### IL VINO:

- Colore: Rosso granato chiaro con delicati riflessi arancioni
- Profumo: Etereo, gradevole, intenso e persistente, con richiami florali, di frutta cotta delicatamente speziata
- Gusto: Sapore secco e asciutto, pieno, robusto, affascinante, con tannini morbidi e piacevole freschezza.