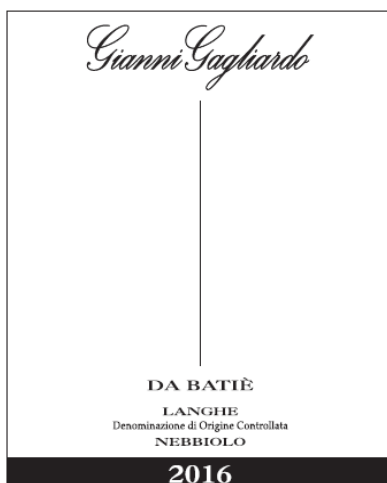




Langhe Nebbiolo DOC
DaBatiè
2018

Descrizione annata

L'inverno 2018 è stato lungo e con molta pioggia. Ciò ha svolto un ruolo importante nel ristabilire il bilancio idrico dopo il caldo del 2017. La primavera ha avuto un inizio lento e solo a metà luglio la temperatura è aumentata in modo significativo. Ciò ha permesso una maturazione rapida senza tuttavia anticipare la vendemmia che ha goduto di un settembre molto favorevole. Infatti il clima di settembre e inizio ottobre ci ha permesso di lasciare le uve sulla pianta più a lungo ove necessario. Il 2018 è stata definita una "vendemmia tradizionale" con un grande equilibrio dei suoi componenti.



Uvaggio: Nebbiolo - **Epoca di vendemmia:** ottobre - **Vigneti:** zona del Roero - **Macerazione:** 10 giorni - **FML:** 100%
- **Affinamento:** alcuni mesi in acciaio inox prima dell'imbottigliamento

Dati

Alcol: 14% - Acidità totale: 6 g/l. – Estratto secco: 28,5 g/l

Note di cantina

Da Batiè 2018 racconta le sabbie gessose da cui proviene. I toni maturi e caldi dell'annata sono ben bilanciati dalla sua caratteristica sapidità.

Note di degustazione
