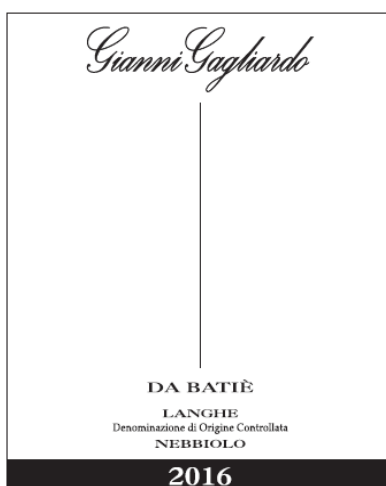




Langhe Nebbiolo DOC
DaBatiè
2017

Descrizione annata

L'annata 2017 è stata calda e asciutta. Il leggero anticipo vegetativo è coinciso con una gelata primaverile di particolare intensità che ha colpito molte parti d'Europa. Questa è stata una prima causa di diminuzione di quantità. La scarsità di precipitazioni è stata la seconda causa. A livello fisiologico le piante hanno sfruttato al meglio la poca pioggia di inizio settembre, ed hanno quindi maturato bene degli acini mediamente più piccoli e concentrati del solito.



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: 5 g/l. – Estratto secco: 26 g/l

Note di cantina

Da Batiè 2017 racconta le sabbie gessose da cui proviene. I toni maturi e caldi dell'annata sono ben bilanciati dalla sua caratteristica sapidità.

Note di degustazione
