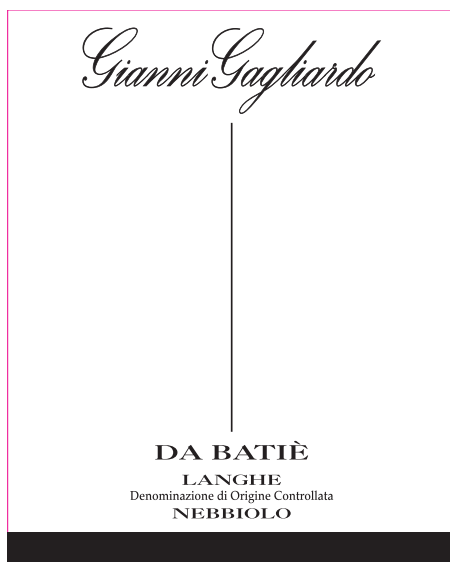




**Langhe Nebbiolo DOC**  
**DaBatiè**  
**2019**

**Descrizione annata**

La campagna agraria 2019 è iniziata a rilento a causa del protrarsi della stagione invernale fino al mese di febbraio, con conseguente ritardo di quella primaverile. Ciononostante, la ripresa vegetativa è stata regolare e le temperature alte del mese di giugno, luglio ed agosto unite alla disponibilità idrica del suolo, hanno creato le condizioni per un rapido sviluppo vegetativo. Un autunno lungo e mite ha permesso un'ottima maturazione delle uve. Le annate con un ciclo lungo come quello del 2019 sono da sempre considerate ottime. Lo stato sanitario dei vigneti è sempre stato più che buono.



**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: 14,00% - Acidità totale: 5,63 g/l. – Estratto secco: 29,9 g/l

**Note di cantina**

Il terreno decisamente sabbioso della zona Roero da cui proviene lo caratterizza e lo distingue dalla maggior parte degli altri Langhe Nebbiolo. DaBatiè è infatti un'espressione particolarmente gentile e sapida del vitigno Nebbiolo.

**Note di degustazione**

---

---

---