

BATAJOT[®]

ROERO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Nonostante la sua storia relativamente breve, questo vino si sta imponendo con estrema sicurezza. Qui vino e territorio hanno lo stesso nome. La zona di produzione è confinante con quella del Barbaresco: poco più a est. L'uva Nebbiolo Lampia, la composizione del terreno, l'altitudine e l'esposizione eccezionale nel sorì Batajot, uniti ad una bassa resa di uva per ettaro ed a una vinificazione, tradizionale ci donano un vino eccezionale, armonico, di grande piacevolezza.

Tipo di vino: rosso di buon corpo, adatto con secondi piatti con carni rosse, brasati e cacciagione.

Collocazione del vigneto: Comune di Castagnito, località Batajot.

Giacitura e tipo di terreno: terreno argilloso in punta alla collina di Batajot con struttura argillosa, compatta.

Varietà di uva: Nebbiolo varietà Lampia 100%.

Cure nella preparazione: vinificazione in botti di rovere grandi con follature manuali e lunga macerazione delle bucce.

Tenore Alcool:13,5%-acidità:5,5gr/l.

Invecchiamento:

In botte: 18 mesi - **In bottiglia:** 6 mesi.

Tipo di bottiglia: Bordolese spalla alta cl. 75.

Imballo: casse da n. 6 bottiglie.

Disponibilità: 24 mesi successivi alla vendemmia.

Colore: rubino intenso con unghia rosso vivo.

Profumo: etereo, di frutta matura con sentori di rosa canina e frutti di bosco.

Sapore: sapido, giusto tannico con ricordo di lampone e ribes, ottimo retrogusto con sensazione speziata.

Epoca di consumo: raggiunge l'apice qualitativo dopo 2-3 anni ma le buone annate si mantengono per 6-7 anni ad alti livelli.

Temperatura di servizio: 17-18 °C

Castellinaldo d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia

12050 - Via San Salvario, 1

Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

www.teocosta.it - teocosta@teocosta.it

