



La Battaia

SAN COLOMBANO D.O.C.
VINO ROSSO RISERVA
"VIGNA BATTALIA"

La Vigna Battaia è la nostra riserva Doc,
nasce nei vigneti più vecchi e impervi

Vino rosso fermo e secco

Annata: 2019

Uvaggio: Croatina 50% Barbera 40% Uva Rara 10%

Formato bottiglie: 0,75 lt

Vigneto

Allevamento: Guyot e Pergola Alta

Terreno: medio impasto, principalmente argilloso

Altitudine: 130-150 m.s.l.m.

Esposizione impianto: Sud-Est

Età media del Vigneto: 25 anni

Vendemmia

Manuale in cassetta

Fermentazione in: vasche in acciaio inox

Tecnica di macerazione: 25-30 giorni con rimontaggio

Affinato in: barriques di rovere francese

Durata dell'invecchiamento: 12 mesi minimo

Affinamento in bottiglia: 12 mesi minimo

Note di degustazione

Rosso rubino intenso con riflessi porpora, il profumo è intenso: nota di fiori quasi passiti e di frutta matura, come piccoli frutti di bosco e sensazioni speziate di pepe nero. Il sapore è piacevolmente fruttato, riempie la bocca tanto da volerlo masticare, i tannini setosi e i sapori fruttati creano una struttura piacevole, la mineralità appena percettibile viene ben equilibrata da un corpo notevole.

Abbinamenti

Consigliato con piatti molto strutturati,
caccagione, brasati, carni aromatizzate.

Alcohol: 14%

Bottiglie prodotte: 2.000