

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Batasiolo Barolo 2016
<b>Vinícola</b>	Beni di Batasiollo
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Piemonte
<b>SubRegião</b>	Barolo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Nebbiolo
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	24 meses em barris de carvalho da Eslavônia e 12 meses em tanques de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	60 minutos
<b>Premiações</b>	92 pts Decanter World Wine Awards   92 pts James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Beni di Batasiolo cultiva todos os seus vinhedos no Langhe e explora amplamente as denominações da região. A vinícola foi adquirida em 1978 pelos irmãos Dogliani e atualmente possui 156 hectares de videiras. Na zona de Barolo, é detentora de videiras em 5 primorosos crus: Cerequio, Bussia, Brunate, Briccolina, Boscareto.

Mas é a partir da vinha Batasiolo que este exemplar foi elaborado. Aliás, este vinhedo, localizado em La Morra, serviu de inspiração para o nome da vinícola. A palavra Beni, que antecede Batasiolo, é do antigo dialeto local, cujo significado de propriedade dá indícios do grande vínculo mantido entre os donos e suas terras.

A privilegiada localização em uma encosta a sudoeste, com solo rico em calcário, assegura excelentes condições para a maturação da casta Nebbiolo, única componente deste vinho. Por vezes, a comuna onde se localiza este vinhedo é considerada uma das melhores para a elaboração da bebida, cuja safra de 2016 foi classificada excelente.

A vinificação desta joia piemontesa ocorreu com uvas desengaçadas, em tanques de aço inoxidável, e o estágio ocorreu em barris de carvalho da Eslavônia por 24 meses. Ainda, o vinho permaneceu por mais 12 meses em tanques de aço inoxidável e realizou afinamento nas garrafas em meio as silenciosas caves da vinícola.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

granada

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas (cereja, morango, framboesa), *sous-bois*, couro, ervas secas, cogumelos, rosas-vermelhas e especiarias doces

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

um Barolo clássico e elegante, com bom corpo, taninos polidos e uma acidez suculenta; o final é longo, com deliciosas notas de frutas do bosque

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleginosas frutas sobremesas chocolate



### CULINÁRIA

**DESCRIÇÃO** carnes untuosas e temperadas, como costela e brisket bem defumado, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carne de panela, charcutaria gorda e queijos intensos

