

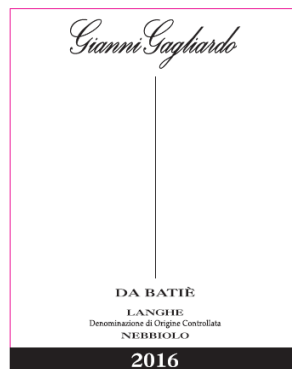


Langhe Nebbiolo DOC DaBatiè

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:** Roero - **Macerazione:** 10 giorni -
FML: 100% - **Affinamento:** sosta di alcuni mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento

Analisi Chimiche - Alcol: 14% - Acidità Totale: 5
g/l - Estratto secco: 26 g/l

Note

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