

# Batasiolo, Langhe SUNSÌ

바타시올로, 랑게 순시



**생산자** 바타시올로(BATASIOLO)  
**품종** 샤르도네(Chardonnay), 쇼비농 블랑(Sauvignon blanc)  
**등급** DOC  
**생산지** 피에몬테(Piemonte), 이탈리아

BODY ●●●●●  
SYTLE ●●●●●

**수상** **James Suckling – 92점(Vint.2016)**  
**Berline wine trophy - Gold (Vint.2010)**

➤ 9월 중순에 포도를 손수확하여 줄기를 제거한 후 24~48시간 동안 저온 침용 과정을 거쳐 부드럽게 프레스한 후 스테인리스 스틸 탱크에서 발효시킨다. 쉬르 리(sur lie) 숙성 과정과 주기적인 바또나쥬(bâtonnage)를 통해 와인의 풍미를 더해준다.

- Color 맑고 선명한 벗짚-옐로우 컬러
- Aroma 허니 노트의 과실향과 강렬하고 지속적인 열대과일 향 등 폭넓고 풍부한 아로마
- Palate 드라이하고 프레쉬한 스타일, 구조감이 좋고 뒤끝의 허브맛이 매력적
- Pairing 에피타이저, 파스타, 흰살 생선, 조개류 및 숯불 구이 해산물
- Serving Temp. 8 - 10°C