Batasiolo, Barbaresco
바타시올로, 바르바레스코

생산자 바타시올로(BATASIOLO)
품 종 네비올로(Nebbiolo) 100%
등 급 DOCG
생산지 피에몬테(Piemonte), 이탈리아

BODY ●●●●◐
SWEET ●○○○○

수 상 **James Suckling – 93점(Vint.2015)**
Wine Spectator - 93점(Vint.2014)
Wine Spectator - 92점(Vint.2010)

➢ 바타시올로 바르바레스코는 손 수확한 네비올로를 온도 제어가 가능한 스테인레스 스틸에서 10-12일 동안 발효 및 침용 후에 슬라보니아산 오크와 프렌치 오크 배럴에서 최소 12개월 이상 숙성을 한다. 숙성을 마치면 스테인레스 스틸 탱크로 옮겨 12개월 간 추가 숙성하는데 이 과정에서 와인은 세련미를 갖추게 되고 시음 적기가 되면 병입 후 출시한다.

· Color 선명한 레드-가넷 컬러
· Aroma 네비올로가 주는 미묘하고도 기분 좋은 붉은 과일과 꽃의 풍성한 아로마
· Palate 드라이한 미감을 지닌 매력적인 풀바디, 소프트한 타닌과 긴 피니쉬
· Pairing 가금류 혹은 붉은 육류, 로스트 비프, 잘 숙성된 치즈
· Serving Temp. 18-20°C