

Batasiolo, Barolo

바타시올로, 바롤로



생산자 바타시올로(BATASIOLO)
품종 네비올로(Nebbiolo) 100%
등급 DOCG
생산지 피에몬테(Piemonte), 이탈리아

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 **JAMES SUCKLING - 92점(Vint.2016/2015)**
JAMES SUCKLING - 91점(Vint.2013)
WINE SPECTATOR - 91점(Vint.2013)
WINE SPECTATOR - 92점(Vint.2011)

▶ 바타시올로 바롤로는 손 수확한 네비올로를 온도 제어가 가능한 스테인레스 스틸에서 10-12일 동안 발효 및 침용 후에 슬라보니아산 오크 배럴에서 2년간 숙성을 한다. 오크에서 숙성을 마치면 스테인레스 스틸 탱크로 옮겨 최소 12개월 이상을 추가 숙성하는데 이 과정에서 와인은 세련미를 갖추게 되고 시음의 적기가 되면 병입 후 출시한다.

- Color 짙은 가넷 컬러
- Aroma 네비올로의 전형적인 아로마인 말린 과일, 향신료, 버섯, 섬세한 허브향 등
- Palate 프레쉬한 산도와 타닌이 조화로우며, 필연적으로 높은 알코올은 우아하고 기품있게 좋은 집중도와 긴 피니쉬를 보여준다.
- Pairing 버섯 리조또, 야생고기, 붉은 육류, 로스트 비프, 숙성된 치즈 등
- Serving Temp. 18-20°C