

Batajè

Dolcetto d'Asti

D.O.C.

<i>Varietà di uva</i>	100% Dolcetto
<i>Giacitura del vigneto</i>	Est
<i>Forma di allevamento</i>	Guyot basso
<i>Resa media per ha</i>	70-80 quintali/ha
<i>età media vigneti</i>	40 anni
<i>Densità dell'impianto</i>	4500 ceppi per ettaro
<i>Metodo di vinificazione</i>	Diraspapigiatura quindi fermentazione senza controllo della temperatura e senza aggiunta di lieviti selezionati in vasca di cemento. Macerazione post-fermentativa con tradizionale steccatura del cappello per 15 giorni. Affinamento solo in vasche di cemento!
<i>Grado alcolico</i>	13,50 %vol
<i>Affinamento</i>	8/10 mesi in vasca di cemento
<i>Tipo di bottiglia</i>	Bordolese
<i>Presentazione commerciale</i>	6 bottiglie da 0,75 lt in scatola di cartone
<i>periodo di consumo</i>	5-7 anni
<i>Tempatura di servizio</i>	14-16 °C
<i>Abbinamenti eno-gastronomici</i>	Da provare anche fresco nei periodi estivi con antipasti freddi estivi, nei mesi invernali a temperatura ambiente è ideale con salumi primi piatti e carni bianche
<i>BATAJE'</i>	BATAJE' in dialetto piemontese significa "lottare". Sì, ne vale la pena "lottare" in vigna ogni giorno con fatica dedizione e passione per mantenere nelle nostre colline questo vitigno che negli ultimi anni era stato un po' surclassato da altri vitigni INTERNAZIONALI. Ma noi crediamo nella qualità di questa uva e di questo vino e vogliamo mantenere il Dolcetto nelle nostre colline, da sempre coltivato e presente quotidianamente sulle tavole di ogni famiglia contadina.