



B E N I D I
BATASTIOLO

BATASIOLO

UNA TRADIZIONE CHE GUARDA AL FUTURO

Attraverso la nostra passione produciamo vini dall'identità inconfondibile, espressione di una terra intensa e antica, già vitata nel 1800. Ogni bottiglia porta con sé i contenuti del territorio da cui proviene, ne esprime al meglio le caratteristiche e le potenzialità.

Tutte le fasi della lavorazione delle uve sono finalizzate a esaltare le caratteristiche del territorio, le Langhe: tradizione nel trattare la vigna e sapienza contemporanea in cantina sono il fondamento di una produzione di alta qualità costante.



IL LEGAME CON IL TERRITORIO

UNA STORIA DI FAMIGLIA

La famiglia Dogliani avverte profondo il legame con una vitivinicoltura di antica memoria rurale, così radicata e ricca di conoscenza come quella di Langa, patrimonio dell'Unesco, situata nella provincia di Cuneo.

Il rispetto della propria terra e il valore dell'appartenenza alla gente langarola sono il filo conduttore di tutta la storia Batasiolo dal 1978, anno di acquisizione delle vigne e dei sette Beni dislocati nei più suggestivi e prestigiosi vigneti di Nebbiolo da Barolo, sino a oggi.

Per Batasiolo il termine *bene* assume un valore assoluto, espressione di un contesto unico, assimilabile al concetto di terroir: vigna, territorio e intervento umano si fondono per ottenere risultati d'eccellenza.



VIGNETO BOFANI

Nella menzione geografica di Bussia troviamo il Cru di Monforte d'Alba (CN).
Il Vigneto Bofani, dove sorge l'omonima storica cascina, è di esclusiva proprietà di
Batasiolo, una peculiarità che lo rende un Cru nel Cru.



IL BAROLO

DALLA RICCHEZZA DI VIGNETI,
LA VARIETÀ DI SAPORI E PROFUMI

I nostri Cru di Barolo racchiudono e diffondono valori unici, come la tradizione, la bellezza, l'audacia, la contemporaneità. Il risultato è un vino di solida sostanza, capace di sorprendere e offrire piacevolezza intensa, come un grande rosso deve sempre fare.

Produciamo Barolo di impostazione classica, ma con un tratto contemporaneo, che conquista tutti, dai puristi di Langa ai palati più liberi, dai conservatori ai progressisti del Barolo. Vini concreti, eleganti, che sostengono lunghi invecchiamenti, ma che bevuti nei loro primi anni sanno già esprimere una personalità decisa, con nitidi e inconfondibili connotati territoriali.



BOTTAIA

Le grandi botti valorizzano ed esprimono al meglio
il carattere del vino e di conseguenza
il territorio che rappresenta.



BENI DI
BATAIOLO

I Barolo che provengono da questo Cru di Serralunga d'Alba (CN) sono **vini senza tempo**, consapevoli di avere una parabola di vita molto lunga. In loro si ritrovano potenza ed eleganza con tannini importanti, ma difficilmente aggressivi, e una complessità olfattiva con prevalente nota fruttata che li rende ancora più seducenti.

Briccolina è conosciuta soprattutto per il vigneto La Corda della Briccolina, favorito da una combinazione ottimale tra quota altimetrica ed esposizione che oscilla tra Sud-Sud Ovest. Questa zona di alto lignaggio è da annoverare nel gotha dei "monopole": **Cru nel Cru.**



Il **Barolo Cru Boscareto** unisce finezza, forza ed espressione, che sono anche i caratteri distintivi della zona di Serralunga d'Alba (CN), insieme a una trama tannica tornita.

Il nucleo vitato all'interno di questo Cru che appartiene a Batasiole, merita senza dubbio la fama di cui gode, sia come terreni sia come esposizione in Sud e Sud Ovest.

L'areale di La Morra e Barolo (CN) è famoso per dare Barolo ricchi di fascino, noti per la loro finezza ed eleganza e per le loro tinte fruttate, caratteristiche che li rendono equilibrati già nelle prime fasi di vita.

Il nostro **Barolo Cru Cerequio** ha struttura e senso della misura e la limitata produzione avvalorà il suo prestigio.



Il **Barolo Cru Brunate** è di eleganza sbalorditiva e irresistibile sensualità.

Un vino dai profumi intensi e persistenti con un sapore equilibrato e pieno. Il suo carattere morbido lo rende adatto a tutto il pasto.



La menzione di **Barolo Cru Bussia**, di Monforte d'Alba (CN), è pregna di caratteristiche costanti quali completezza, vigore e fascino.

Sotto il suo unico ombrello, la denominazione Bussia raccoglie zone di assoluto prestigio, come il Bussia Sottana dove è situata **Vigna Bofani**, che può avvalersi della dicitura "monopole", perché è un **Cru nel Cru**.



Il **Barolo Riserva** è di colore rosso granato intenso con delicati riflessi aranciati. Si distingue per il particolare ventaglio aromatico che privilegia gli aromi con spiccate tendenze alla maturità: marmellate, frutta secca, tostati, floreali con buona evoluzione.

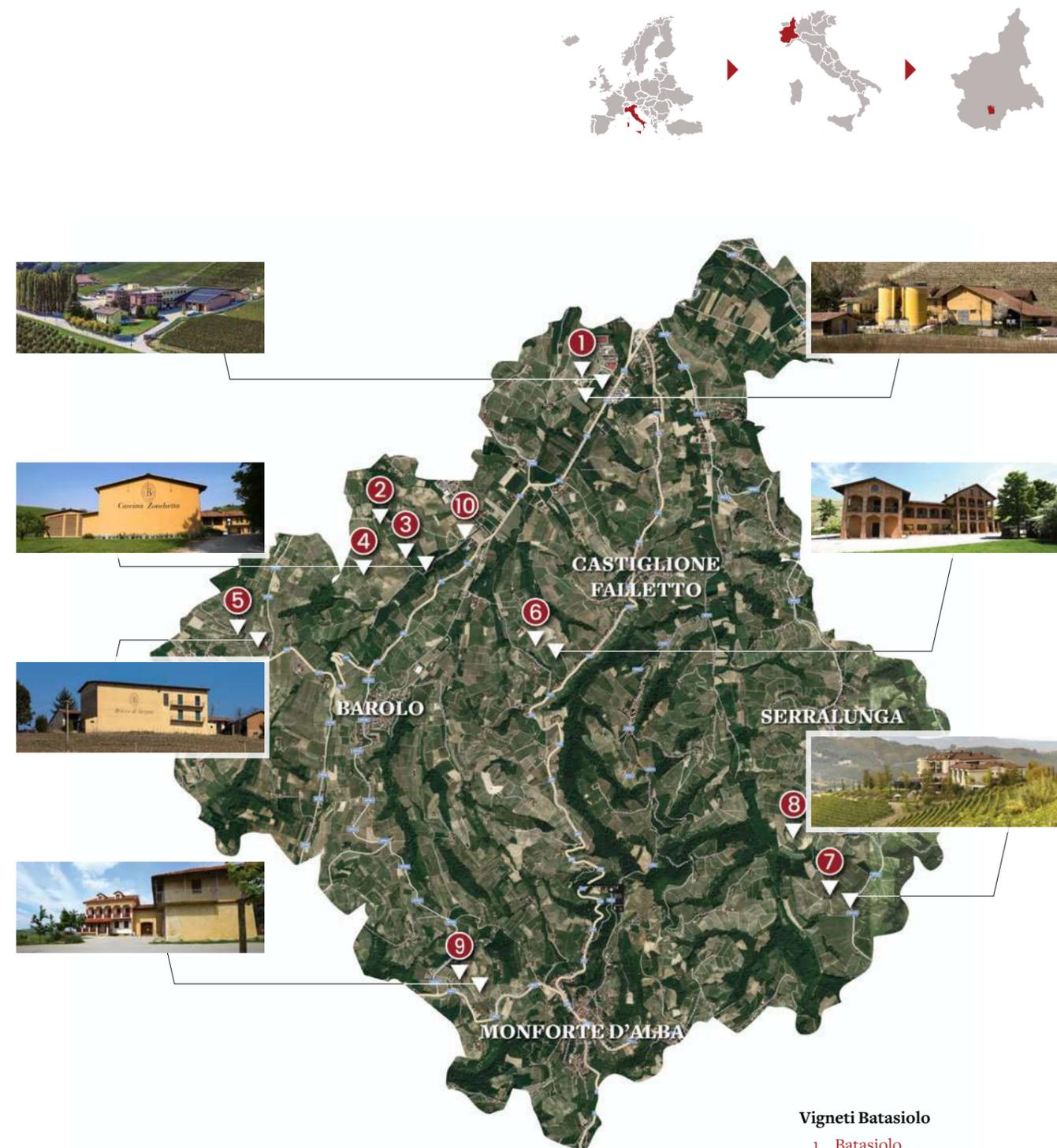
Il sapore conquista per le sue note morbide che, accompagnate da un buon grado alcolico e da un'armonica unione di tannini e freschezza, offrono piacevoli sensazioni di completezza e corposità.



Il **Barolo Batasiolo** è di colore rosso granato intenso. Presenta tutti i profumi tipici dell'uva **Nebbiolo** che, dopo il periodo di affinamento, evidenziano la frutta secca, i fiori, le spezie dolci, i tostanti e i tipici delicati aromi erbacei. In bocca, il perfetto equilibrio tra i tannini, la freschezza e il grado alcolico offre sensazioni potenti, ma assolutamente eleganti e piacevoli.



I VIGNETI



- Vigneti Batasiolo**
1. Batasiolo
 2. **Brunate**
 3. Zonchetta
 4. **Cerequio**
 5. Bricco di Vergne
 6. **Bussia Vigneto Bofani**
 7. **Boscareto**
 8. **Briccolina**
 9. Tantesi
 10. Morino

BARRICAIA

Esperienza umana, tradizione, ricerca, tecnologia:
in Batasiolo l'arte millenaria della produzione del vino
diventa eccellenza contemporanea.



CANTINA E BARRICAIA

UN VIAGGIO NEL TEMPO

Batasiolo è oggi portavoce di contemporaneità. Una filosofia produttiva coscienziosa in vigna e l'utilizzo attento delle più evolute tecnologie in cantina creano la migliore sintesi tra i valori dell'artigianalità e l'enologia più raffinata. Alla base di tutto una visione dinamica, che valorizza la tradizione, ma che si confronta costantemente con le risorse del presente.

Dalle vigne alle cantine, il percorso che trasforma le uve migliori in grandi vini è scandito da attività imprescindibili, che hanno origine nelle antiche tradizioni contadine. La vendemmia a mano, la selezione dei grappoli migliori e con il grado di maturazione ideale sono il tratto comune della raccolta di ogni cascina, che convoglia poi l'uva nella cantina principale a La Morra (CN). Qui si svolgono tutte le fasi di lavorazione, dalla spremitura sino alla messa in bottiglia: la barricaia e l'area dedicata alle grandi botti di affinamento sono tra i luoghi più suggestivi delle cantine Batasiolo.

La barricaia, luogo silenzioso ed evocativo dove riposano i vini durante il loro percorso di maturazione, è una struttura dall'architettura contemporanea e dotata delle tecnologie più avanzate. Tra queste, l'impianto di controllo delle condizioni climatiche, dell'aerazione e dell'umidità, che permette una giusta conservazione delle barrique e dei tonneau e un uso attento e mai invasivo dei legni, per custodire intatte le caratteristiche varietali dei vitigni.



Vino di colore rosso rubino con delicati riflessi porpora.

Offre un'intensa e persistente espressione olfattiva con richiami ai frutti rossi, a ciliegie sotto spirito e a frutta matura. Piacevoli ricordi speziati e delicate sensazioni di legno e floreali.

Al palato l'esaltante freschezza del **Barbera** armonizza un grado alcolico evidente, ma assolutamente gradevole.



Vino di colore rosso rubino limpido e trasparente.

Regala profumi piacevolmente fruttati con leggere nuances di legno e vegetali.

Alla degustazione si presenta con un sapore asciutto, pieno, di notevole struttura e freschezza, in linea con la tradizione.

Intenso e lungamente persistente sul palato, ricorda il ventaglio di profumi che diffonde.



Vino di colore rosso rubino vivo con riflessi color porpora, limpido e trasparente. Si presenta con profumi di grande vinosità e spiccata essenza di frutti rossi, ciliegia e aromi floreali, soprattutto di viole. Il sapore è ricco, pieno, perfettamente fresco e bilanciato con un leggero retrogusto amarognolo. È un vino di grande personalità e offre tutta la gamma delle sensazioni dei vini giovani.



Colore tendente al granato, sottili profumi floreali, di un fruttato di sottobosco e di confettura di ciliegia. La delicatezza al gusto denota una personalità inaspettata di freschezza e tannicità; originale nella capacità d'invecchiamento.



Chardonnay proveniente dal vigneto **Morino**, nel comune di La Morra (CN), racchiude nei suoi sapori un'identità unica e l'affinamento in barrique fornisce una particolare longevità nel tempo. Colore giallo paglierino intenso, limpido e brillante.

Ricchissimo bouquet fruttato con sentori di frutta tropicale, agrumi, pompelmo, miele e vaniglia.

Ha un sapore equilibrato, ampio, asciutto con esaltazione del ventaglio aromatico percepito al naso.



Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, limpido e brillante.

Al naso è fresco e fruttato con le tipiche note di pera matura e fiori bianchi; minerale, di buona intensità e persistenza.

In bocca è asciutto, piacevolmente amarognolo con spiccate note minerali.



Prodotto da uve **Cortese** provenienti dal Comune di **Gavi**, ha un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, limpido e brillante.

Al naso è fresco e floreale, di buona intensità e persistenza.

In bocca è secco, asciutto, gradevolmente fresco e di lunga persistenza. La sensazione finale che ricorda le mandorle è tipica della denominazione.



VIGNETO BOSCARETO

Situato nelle colline del comune di Serralunga d'Alba (CN),
accoglie i vigneti di Nebbiolo da Barolo e le uve del Moscato d'Asti.



METODO CLASSICO

CHARDONNAY E PINOT NERO

Vino dalla tonalità giallo paglierino carico, limpido e brillante e dal perlage finissimo e molto persistente.

Espressione aromatica molto intensa con evidenti note di lieviti, crosta di pane, erbe aromatiche, fiori di acacia e miele. Al palato è veramente ampio, armonico, molto persistente nell'evidenza di tutte le note percepite al naso.

Con certezza un Metodo Classico di grande lignaggio.

Il primo spumante Metodo Classico italiano nacque in Piemonte all'inizio dell'800 sotto l'influenza della vicina Francia. Vennero così impiantati i vitigni principe per la spumantizzazione: Chardonnay e Pinot Nero.

Dopo anni di sperimentazione si arriva quindi al Metodo Classico, un vino di straordinaria eleganza. Perfetto per i brindisi più felici.



BOSC DLA REI

MOSCATO D'ASTI

Il nome deriva dal vigneto Boscareto in Serralunga d'Alba (CN) in cui sono accolte sia le uve da Nebbiolo che, sul lato opposto della collina, le uve di Moscato d'Asti.

Si narra che la vinificazione di Moscato d'Asti nel territorio di Serralunga d'Alba (CN) abbia avuto origini sabaude. Questo grappolo estremamente saporito entrò così in contatto con le marne grigie della zona, acquisendo eleganza e distinguendosi per finezza.

Giallo paglierino, limpido e brillante. Profumi molto intensi e netti di rosa, pesche, frutta bianca, albicocca, fichi e fiori di arancio.

In bocca è dolce ma non stucchevole, giustamente fresco, ampio e di grande eleganza.





CLASSIFICAZIONE DELLE MIGLIORI ANNATE DEL BAROLO

1970	•••••	1995	•••••
1971	••••••	1996	••••••
1972		1997	•••••
1973	••	1998	••••••
1974	••••••	1999	•••••
1975	••	2000	••••• 1/2
1976	••	2001	••••••
1977	••	2002	•
1978	••••••	2003	•••
1979	•••••	2004	••••••
1980	•••••	2005	•••••
1981	••••	2006	••••••
1982	••••••	2007	•••••
1983	•••••	2008	••••••
1984	••	2009	•••• 1/2
1985	••••••	2010	••••••
1986	••••	2011	•••• 1/2
1987	••	2012	•••• 1/2
1988	••••••	2013	•••••
1989	••••••	2014	••••
1990	••••••	2015	••••• 1/2
1991	••••	2016	••••••
1992	••	2017	••••
1993	••••	2018	•••• 1/2
1994	••		



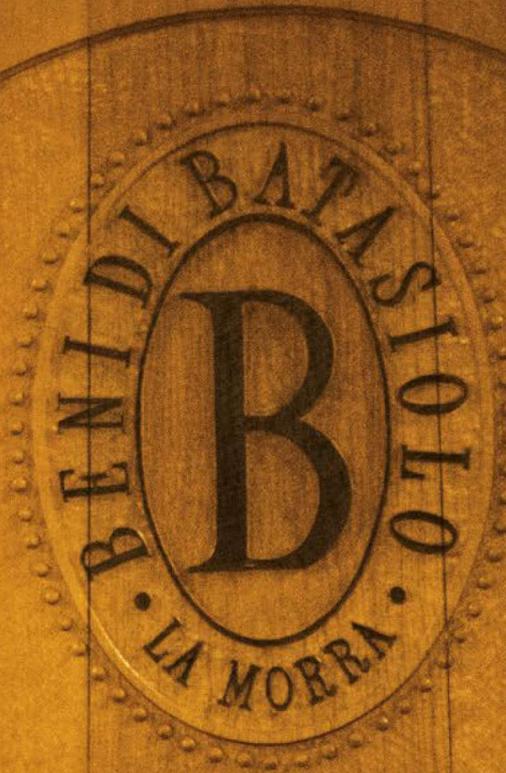
batasiolo.com

info@batasiolo.com | +39 0173 50130 | Fr. Annunziata 87, 12064 La Morra (CN)



Tutte le informazioni contenute nella pubblicazione sono aggiornate al 31/12/2021.





B E N I D I
BATA SIOLO

