



ANNO DOMINI
VINEYARDS

BATISTA Cabernet-Merlot I.G.T.

Veneto



*un vino unico, rosso rubino
con un sapore equilibrato con molteplici
sfumature: dalla confettura di ciliegie, al
retrogusto di caffè e cioccolato*



Denominazione

BATISTA Cabernet-Merlot I.G.T. Veneto

Vitigno 60% Cabernet, 40% Merlot

Provenienza parte della provincia di di Treviso e Venezia.

Vinificazione uve vendemmiate e selezionate a mano; macerazione di 10 o 15 giorni in tini d'acciaio inossidabile, dopo la fermentazione alcolica si procede alla svinatura e pressatura delle bucce, il vino così ottenuto viene posto in vasche di acciaio alla temperatura di 20-22°C dove completa la fermentazione malolattica, il vino ora viene travasato in barriques di media tostatura. La fase finale di affinamento dura 16-24 mesi. Il Cabernet-Merlot Batista viene imbottigliato una volta compiuti i suoi 2 anni di vita e affina per ulteriori 8 mesi in bottiglia prima di essere proposto ai nostri clienti.

Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. Invecchiamento da 4 a 6 anni. Nel tempo potrà migliorare notevolmente la morbidezza.

Colore rosso rubino intenso con riflessi granatino.

Profumo sentore di frutta cotta: prugne, lamponi, ciliegie marasche e caratteristiche vanigliate.

Sapore equilibrato, ricorda la confettura di ciliegie, con retrogusto di caffè e cioccolato, ha un buon apporto di tannini, acidità e alcool, di corpo e buona persistenza gustativa, quando è ancora giovane presenta un tannino consistente e abbastanza morbido, che migliorerà ulteriormente con l'invecchiamento.

Gradazione alcolica 14% vol.

Temperatura di servizio ottimale 18°C

Affinità gastronomiche

carni rosse, selvaggina, paste con sughi importanti a base di cacciagione, formaggi stagionati.

Confezione bottiglie arno da 75 cl. scatole da 6.

Disponibile formato Magnum.

In onore al nonno Batista, capostipite della famiglia, siamo orgogliosi di presentarvi questo vino, frutto di un'accurata selezione delle migliori uve di Merlot e Cabernet della nostra azienda. Quest'anno abbiamo inserito anche una piccola parte di Raboso per caratterizzare maggiormente il nostro prodotto. La raccolta viene volutamente ritardata, così da operare un leggero appassimento spontaneo sulla pianta. Ciò consente una concentrazione naturale delle componenti del vino, tale da permettere una permanenza per un periodo considerevole nelle barriques di rovere. La macerazione è prolungata in modo che tutto il contenuto zuccherino sia trasformato in alcol a contatto con le bucce, così da estrarre tutte le componenti aromatiche dell'uva.

AWARDS



2015
Dama D'oro
Enoconegliano
SILVER MEDAL



2017
Sommelier Wine
Awards (SWA)
GOLD MEDAL



2017
Decanter word wine
Award (DWWA)
SILVER MEDAL



formato magnum



Gli appunti dell'enologo...

“Per il Batista ci si è impegnati a presentare un vino capace di colpire per le sue caratteristiche uniche e peculiari. Infatti una parte importante del lavoro viene svolta in vigna, dove, attraverso le stesse modalità adottate per entrambi i vini, viene operato un diradamento e una selezione ottimale dei grappoli. Terminata la macerazione, dopo aver eseguito due travasi, il vino viene trasferito nelle barriques, dove permane per un periodo variabile. In seguito, si esegue una selezione delle migliori barriques, dopo di che il vino viene imbottigliato.”