

## L'azienda

Fabrizio Battaglino è un viticoltore che crede nel suo lavoro e nella potenzialità del proprio territorio, il Roero, continuando la tradizione familiare di produttore vitivinicolo.

Già agli inizi degli anni sessanta il nonno Riccardo fu tra i primi produttori del Roero ad offrire i propri vini in bottiglia con Nebbiolo e Barbera. La tradizione di famiglia continuò poi con il padre Mario ed ora con Fabrizio.

I vigneti dell'azienda sono situati sulle colline 'Colla' e 'Munbèl', a Vezza d'Alba, nel cuore del Roero, ad un'altitudine di 350 mt. dove vengono coltivati Arneis, Nebbiolo e Barbera.

Tutti gli aspetti del processo produttivo, dalla coltivazione dei vigneti fino alla vinificazione vengono curati esclusivamente dalla nostra famiglia, in modo da garantire la massima cura del prodotto.



Fabrizio Battaglino is a man who believes in his job and in the potentiality of his land, the Roero and decided to continue the family's wine-making traditions.

Fabrizio's grandfather, Riccardo Battaglino, was at the beginning of the '60s one of the first producers of Roero to sell bottled wine: Nebbiolo and Barbera. The family traditions has then been brought on by Mario Battaglino, Fabrizio's father and now Fabrizio himself.

The company firm its own vineyards on the hills called 'Colla' and 'Munbèl', in Vezza d'Alba, in the heart of Roero, 350 mt high where Fabrizio grows up Arneis, Nebbiolo, Barbera grapes.

The total vineyards extension allow to be farmed entirely by our family and also to be carefully looked after during the whole cycle.

## Dove siamo



*Battaglino*

### Azienda Agricola Fabrizio Battaglino

Via Montaldo Roero, 44

12040 Veza d'Alba (CN) - Italia

Tel : +39 0173 658156 Fax: +39 0173 978173

e-mail : [battaglino@battaglino.com](mailto:battaglino@battaglino.com)

web: [www.battaglino.com](http://www.battaglino.com)

**FABRIZIO BATTAGLINO**

# I vini

## Nebbiolo d'Alba doc Colla

Vino ottenuto da uve provenienti dalla collina storica della famiglia. Profumo ricco e immediato con percezioni di viola, lamponi e mora arricchite da eleganti tocchi speziati. La bocca, ricca e strutturata, offre un crescendo di sensazioni di viola e cacao fino al potente ed austero incontro dei tannini che prolunga l'insieme delle sensazioni in un persistente finale. Eccellente con arrosti, selvaggina, brasati e stracotti, formaggi.

This wine is made with grapes from the oldest family's Vineyard. A rich and immediate bouquet with hints of violets, raspberries and blackberries with a touch of spices. It is rich and well structured and offers ever increasing sensations of violets and cocoa until the strong and mighty meeting with the tannins, that make the sensations last. Excellent with roast meats, wild fowl, braised meat and cheeses.



## Nebbiolo d'Alba doc

Colore rosso brillante. Profumo ricco e immediato con percezioni di rose e spezie. In bocca si nota la buona struttura che offre un crescendo di sensazioni fruttate persistenti nel finale. Eccellente con arrosti, selvaggina, brasati e stracotti, ben accompagna i formaggi.

Bright red colour. A surprising bouquet of roses and spices. In the mouth appears full, rounded, strong bodied and well balanced. Excellent with roast meats, wild fowl, braised meat and cheeses.

## Roero Arneis docg

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è intenso e persistente con sentori di mela e note erbacee. In bocca il vino si presenta sapido, di buona struttura, armonico con buona acidità. Accompagna egregiamente antipasti, primi a base di pasta e risotti, piatti a base di pesce.

The wine shows a yellow-green bright colour. It has an elegant flower-type scent, which is exquisitely combined with some herbaceous notes. In the mouth, it is fresh, crispy and vigorous, with great acidity. We recommend drinking it as an appetizer, main courses of pasta, rice, with fresh seafood.



## Roero docg

Colore rosso granato. Profumo intenso che rimanda al sottobosco, alla viola e a spezie. In bocca si sente una buona struttura che offre un crescendo di sensazioni di frutti come mora, lampone fino al potente ed austero incontro dei tannini che prolunga l'insieme delle sensazioni in un persistente finale. Si serve con piatti a base di carne e formaggi ben stagionati.

Red dark colour. An enchanting bouquet of raspberries with hints of roses and spices. A rich taste in the mouth with smooth tannins that are well balanced with the warmth of the body. It recalls the bark of dried roses, red currents and raspberries. It's well matched with plates based on meat and international cuisine and the seasoned cheese.

## Barbera d'Alba doc Munbèl

I profumi ricordano gli odori del sottobosco, le amarene, con una nota finale leggera di vaniglia. In bocca il vino si offre con notevole potenza, addolcita tuttavia da un'ampia morbidezza; i sapori rimandano alla frutta rossa matura, alle ciliegie dolci e carnose con un finale persistente. Si serve con piatti ricchi di sapori, quali minestre asciutte e pietanze a base di carni, formaggi a pasta morbida, grassi, di stagionatura non prolungata.

A rich bouquet with a note of red fruit and in the background, vanilla. A rich and strong taste of great structure. It is surprising for its elegance that lastingly caresses the mouth and recalls prunes and dried grape marmalade. Goes well with plates based on red meats and wild fowl and is excellent with medium and seasoned cheeses.



## Langhe Rosso doc Ancreus

Colore rosso granato con riflessi porpora, profumo ricco e immediato con percezioni di viola, liquirizia. In bocca si nota la buona strutturata, offre un crescendo di sensazioni fruttate fino al potente incontro dei tannini che prolunga l'insieme delle sensazioni in un persistente finale. Eccellente con arrosti, selvaggina, brasati e stracotti, ben accompagna i formaggi. Assemblaggio di Nebbiolo e Barbera

Dark purple red colour. A rich and immediate bouquet with hints of raspberries and blackberries with a touch of violet, licorice. It is rich and well structured and offers ever increasing sensations of violets and cocoa until the strong and mighty meeting with the tannins, that make the sensations last. Excellent with roast meats, wild fowl, braised meat and cheeses. Blend of Nebbiolo and Barbera