







**▲ Gavi del Comune di Gavi
Granée DOCG**

Beni di Batasiolo

Vino blanco.
100% Cortese.
13% de alcohol.
Fermentación en depósitos de acero
inoxidable a una temperatura controlada.
4 años de guarda.
Servir a 8°C.





-  Rojo rubí profundo.
-  Intenso y persistente, con notas de bayas, cerezas y frutas rojas maduras.
-  De cuerpo completo, tánico y agradablemente fresco.
-  Este vino es versátil y puede acompañar toda una comida, maridando perfectamente con platos de pasta, risottos, carnes rojas y blancas, y quesos de mediana curación.



▲ Langhe Nebbiolo DOC

Beni di Batasiolo

Vino tinto.
100% Nebbiolo.
14% de alcohol.
6 meses en barricas de roble de Eslavonia,
seguido de un periodo en depósitos de acero y
en botella.
8 años de guarda.
Servir de 16° a 18°C.





-  Amarillo pajizo pálido, claro y brillante, con matices verdosos.
-  Fresco y floral, con buena intensidad y persistencia.
-  Seco y fresco, con un final largo que deja una nota persistente de almendra, característica típica de la uva Cortese.
-  Este vino es ideal para acompañar aperitivos, pastas, risottos delicados, platos principales de pescado y carnes blancas. También es muy agradable con recetas a base de verduras y excelente como aperitivo.



▲ Barbera d'Alba DOC

Costa di Bussia

Vino tinto.
100% Barbera.
14% de alcohol.
Entre 6 y 12 meses en barricas de roble,
seguido de afinamiento en botella.
5 años de guarda.
Servir de 16° a 18°C.

-  Color rojo rubí intenso con reflejos púrpuras.
-  Aromas frescos y vibrantes de frutas rojas, como cerezas, frambuesas y ciruelas, con sutiles toques de especias y vainilla debido a su crianza.
-  De cuerpo medio, con acidez característica que aporta frescura y equilibrio. Sabores de frutos rojos maduros, ligeros matices de hierbas y un final ligeramente especiado.
-  Ideal para acompañar pastas con salsas de tomate, carnes blancas, embutidos y quesos semi-curados.

Nota: Para ayudarte en la selección de tus vinos de acuerdo con el momento en el que quieras utilizarlos, ahora te ayudamos a identificar la categoría de cada uno con los siguientes íconos.



Premium



Superior




Selección



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529 

contacto@goodharvest.com.mx

Piemonte

La región vitivinícola de Piemonte, ubicada en el noroeste de Italia, es una de las más prestigiosas del mundo, famosa por sus vinos elegantes y de alta calidad. Rodeada de los Alpes y colinas onduladas, su clima continental y suelos variados crean condiciones ideales para la viticultura. Es conocida principalmente por producir vinos icónicos como el Barolo y el Barbaresco, elaborados con la uva Nebbiolo, así como Barbera y Dolcetto. Piemonte también destaca por sus blancos aromáticos como el Moscato d'Asti y el Gavi. Con más de 40 denominaciones DOC y DOCG, la región combina tradición, técnicas artesanales y un fuerte enfoque en la expresión del terroir, consolidándose como un referente del vino italiano.



Beni di Batasiolo

Beni di Batasiolo es una reconocida casa vinícola del Piemonte, Italia, fundada en 1978 por la familia Dogliani, quienes adquirieron la bodega histórica Kiola y sus viñedos. La familia, con raíces profundas en la viticultura, decidió ampliar y modernizar su producción, manteniendo siempre un enfoque en la calidad y el respeto por la tradición. Actualmente, la bodega cuenta con más de 320 acres de viñedos distribuidos en nueve "beni" (fincas) en el corazón del Piemonte. Especializados en la producción de vinos DOCG, su Barolo es especialmente destacado, elaborado 100% con uvas Nebbiolo, al igual que el Langhe Nebbiolo con un perfil elegante e intenso. También producen el Gavi, a base de uvas Cortese, conocido por su frescura y notas de almendra, además de otros vinos como el Barbaresco y el Moscato d'Asti. Beni di Batasiolo combina técnicas tradicionales con innovación para reflejar en sus vinos la riqueza del terroir piemontés.



Costa de Bussia

La bodega Costa di Bussia, ubicada en el corazón del Piemonte, Italia, tiene una rica historia que se remonta a 1874, cuando Luigi Arnulfo, pionero del comercio internacional de vino, adquirió la finca. Situada en Monforte d'Alba, esta bodega combina tradición y modernidad para producir vinos de alta calidad, principalmente Barolo, Barbera y Dolcetto. Las 15 hectáreas de viñedos están distribuidas en prestigiosas colinas como Bussia, conocidas por su suelo único y clima ideal para la viticultura. Actualmente, la bodega sigue siendo un emblema de excelencia enológica, preservando técnicas tradicionales mientras adopta prácticas innovadoras para destacar en el mundo del vino.

