BENI DI BATASIOLO SPUMANTE BRUT PINOT CHARDONNAY

ITALIEN, PIEMONTE



Frisk, fyldig og delikat

Herlig frisk i glasset med en konstant strøm af små bobler. Duft af friske grønne æbler, citrus og hvide blomster. Smagen er mild og delikat, hvor frugtens balance fremtræder flot.

En herlig ledsager til lette fiskeretter eller et glas til velkomst.
Serveringstemperatur: 6-8°C.

KARAKTER	Tør ● — ○ — ○ — ○ — ○	Sød
FYLDE	Let ● — ○ — ○ — ○ — ○	Kraftig

Fremstilling

Når druerne høstes i september, udvælges kun de bedste til Spumante produktionen. Vinificationen er traditionel, efter Charmatmetoden, 150 kg druer presses skånsomt til 100 liter most af høj kvalitet. Gæringen finder sted ved en lav, kontrolleret temperatur på 15-16°C, og afsluttes efter 10 dage. Den stille vin doseres med sukker og rendyrkede gærceller, inden den tappes på rustfrie ståltanke, hvor 2. gæringen finder sted. Når gæringen er forbi, tappes den mousserende vin på flaske. Champagneproppen sættes i, og fastholdes med en ståltråds-agraf.

Om Producenten

Beni di Batasiolo er en af de bedste producenter i Piemonte, og drives af den energiske og karismatiske Dogliani-familie. Ejendommen er beliggende i centrum af Barolo distriktet, og består af ni "beni" dvs. vingårde med tilhørende vinmarker, hvilket garanterer høj diversitet. Vinmarkerne dækker et samlet areal på mere end 100 hektar i de bedste områder.

Udover de fantastiske Barolo vine fra Piemonte's "great vineyards": Briccolina, Boscareto og Cerequio, producerer Batasiolo en lang række andre flotte vine: Barbaresco, Barbera d'Asti, Moscato d'Asti, m.fl.