

2013 BENI DI BATASIOLO BAROLO

DOCG HALVFLASKE

ITALIEN, PIEMONTE, BAROLO



Perfekt balanceret, kraftfuld og yderst behagelig

Batasiolo, Barolo DOCG, har en dyb granatrød farve med teglfarvede reflekser. Duften har noter af mokka, mørk chokolade og brombær. Smagen er fløjlsblød, rigt sammensat med tilsvarende noter. Tanninen er høj, men balanceret af den mørke modne frugt.

Vinen er en særlig fornem ledsager til rødt kød, vildt, fuglevildt, ragout, kalv, lam og stærk ost. Det anbefales at dekantere vinen inden serveringen. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Ved høsten plukkes de fuldmodne druer manuelt. Vinificationen er traditionel. Skallerne udblødes i mosten i 1520 dage, til den har opnået sin mørke røde farve. Gæringen finder sted ved en lav kontrolleret temperatur, der bevarer druernes ædle frugt og krydderi i den endelige vin. Når gæringen er forbi, lagres vinen i 24 måneder på små egetræsfade, inden den tappes på flaske. Flaskelagringen varer et år, før vinen frigives til salg.

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.