

2016 BENI DI BATASIOLO LANGHE NEBBIOLO DOC

ITALIEN, PIEMONTE

Intens og vedholdende

Smuk purpurrød i glasset med en intens duft af moden frugt med et krydret element og lette blomsternoter. Smagen er fyldig med tætte tanniner. Her er noter af en bred vifte af skovens røde bær og fin vedholdende eftersmag.

Langhe Nebbiolo passer godt til retter fra det italienske køkken, dvs. både til pastaretter, risotto, hvidt og rødt kød. Den er også velegnet til mellemlagrede oste. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Druerne plukkes manuelt i de første 14 dage af oktober. Efter hurtig transport til vineriet afstilkes druerne og skallerne udblødes i mosten i 10 dage på rustfrie ståltanke ved kontrolleret temperatur. Dette tilfører vinen den flotte farve og intense smag. Vinen lagres i seks måneder på egetræsfade og derefter på rustfrie ståltanke. Herefter tappes vinen på flasker, hvor den får de sidste karakteristika.

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.

