BENI DI BATASIOLO ASTI SPUMANTE DOCG

ITALIEN, PIEMONTE, ASTI



Liflig med en let sødme og en god friskhed

Asti fra Batasiolo står klar i glasset med fine elegante bobler. Duften er ren Moscato karakter med friske blomster og fine grønne bær. Smagen er liflig med en let sødme og en god friskhed i syren til at give balancen.

En herlig vin til velkomst, eller som ledsager til frugtdesserter eller fx chokoladekage med vanilleis. Serveringstemperatur: 6-8°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Jorderne er 100% beplantet med druesorten Moscato Bianco, der er den italienske version af den fornemme Muscat Blanc à Petit Grains. Ved den manuelle høst i den sidste halvdel af september er druerne fuldmodne, sunde og af høj kvalitet. Druerne anbringes i kasser, som rummer 20 kg, for at bevare klaserne så intakte som muligt. Vinificationen finder sted efter de mest moderne principper. Efter presningen filtreres mosten ved centrifugering og lægges på tanke ved en meget lav, kontrolleret temperatur, som tillader en langsom og ensartet gæringsproces, hvor mosten metodisk centrifugeres og filtreres. Det bevarer Muscat-druens karakterfulde aroma i den endelige vin.

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.

★★★★★
Flaskehalsen

★★★★★★
FinansBureauet

★★★★★
Winelab.dk

92 point
W.V.W.C.

★★★★★
VinAvisen

1 **Guldmedalje**
W.V.W.C.