

BENI DI BATASIOLO BRACHETTO D'ACQUI SPUMANTE DOCG

ITALIEN, PIEMONTE

Sød og delikat

Brachetto Spumante er funklende rød i glasset med frisk duft af sommerens røde bær; jordbær og hindbær i særdeleshed. I munden opleves vinen levende med en frisk mousse og igen god rød frugtkarakter. Vinen har sødme, men balanceres flot af en sund frugtsyre.

Som velkomst er dette et utraditionelt, men fremragende valg. Kan også fint sammensættes med desserter med frisk frugt. Serveringstemperatur: 6-8°C.

KARAKTER Tør  Sød
FYLDE Let  Kraftig

Fremstilling

Denne vin er fremstillet på Brachetto druer. Stilen i vinen er lidt som at forestille sig en rød udgave af den mere kendte Asti Spumante, dog med langt mere vinøst præg. Druerne er høstet med god modenhed i både sukker og syre, inden presning og vinifikation. Gæringen af vinen er stoppet, så den færdige vin indeholder en anelse restsødme fra druerne, og så alkoholen holdes nede på 6,5%. Vinen er fremstillet efter charmatmetoden, hvor den sidste gæring laves i en lukket ståltank. Dette giver fine elegante bobler.

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.



Alt om vin



VinAvisen



Flaskehalsen

