

2007 BENI DI BATASIOLO BAROLO VIGNETO CEREQUIO, SINGLE VINEYARD

ITALIEN, PIEMONTE, BAROLO



Fyldig og harmonisk

Cerequio fremstår granatrød i glasset med en ekspressiv duft af mørk frugt, mokka og chokolade. Smagen er intens med sorte kirsebær og tætte tanniner. Utrolig balance mellem frugten, fadet og tanninen.

Denne kraftfulde rødvin går flot til lam, kraftfulde saucer og en gang pasta med trøfler. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Cerequio-marken ligger i La Morra på en perfekt skråning, der vender syd sydøst. Her eksponeres Nebbiolo-druen for en perfekt mængde sol og modnes flot. Druerne høstes i hånden, og vinificeres på traditionel vis. En 10 dage lang udblødning af skallerne med mosten og efterfølgende lagres vinen i 2 år på store egetræsfade inden aftapning. En vin der kan nydes, når den frigives, men også har potentiale til at udvikle sig i op til 20 år fra høståret under optimale betingelse

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.

 Sølvmedalje

I.W.C

92 point

Wine Enthusiast

91 point

Wine Spectator

90 point

James Suckling