

2007 BENI DI BATASIOLO BAROLO VIGNETO BOSCARETO, SINGLE VINEYARD DOCG

ITALIEN, PIEMONTE, BAROLO



Fyldig, blød og charmerende

Beni di Batasiolo, Barolo DOCG, Single Vineyard "Vigneto Boscareto", har en smuk granatrød farve. Smagen er fint struktureret, rigt sammensat. Den lange eftersmag fremhæves af de bløde tanniner, afsluttet af den krydrede, frugtrige bouquet med egetræets sarte strøg.

En fornem ledsager til rødt kød, vildt, ragout 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 10-15 dage, til den har opnået sin smukke røde farve. Gæringen finder sted ved en lav, kontrolleret temperatur, der bevarer druernes ædle frugt og dejlige 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.



FinansBureauet



VinAvisen



BT

92 point

James Suckling

91 point

Wine Spectator