

BENI DI BATASIOLO GRAPPA DI BAROLO

ITALIEN, PIEMONTE

Intens og harmonisk

Forvent dig en kraftig Grappa i glasset, helt klar, men med en voldsom duft. Her er søde kirsebær, bitterstoffer og en kras duft af træ. Intensiteten i smagen er fantastisk med kirsebær i fin forening med den bløde karakter og de fine tanniner bagerst i billedet.

Grappa bør nydes ved rumtemperatur for at få størst udbytte af smagen. Serveringstemperatur: 18-20°C.

Fremstilling

Grappa er Italiens svar på franskmændenes Marc. Her udnyttes overskuddet fra vinproduktionen på bedste vis. Grappa fremstilles af de tiloversblevne drueskaller, kerner og lidt saft. Dette destilleres, så man får mere alkohol, og beholder en anelse af karakteren, hvorfra det kommer. I gamle dage var dette et spildprodukt, og blev brugt til at holde varmen, men i nyere tid har tingene forandret sig. Nu gør producenterne, hvad de kan for at bibeholde smagsnuancer fra den oprindelige vin. Derfor ser man også denne elegante udgave af en Grappa di Barolo. Fremstillet på rester fra Beni di Batasiolo's egen Barolo samt rester fra de 4 enkeltmarksvine de fremstiller i området.

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.



VinAvisen

