

2015 BENI DI BATASIOLO LANGHE CHARDONNAY MORINO

ITALIEN, PIEMONTE



Frisk, frugtig og balanceret

Langhe Chardonnay DOC, Vigneto Morino, Beni di Batasiolo, har en intens strågylden farve. Smagen er tør, elegant, behagelig blød med megen frugt, afsluttet af den fine bouquet af moden Chardonnay med egetræets sarte strøg af honning og vanilje.

En fin ledsager til fisk, alt godt fra havet, lyse kødretter og milde, bløde ostetyper.

Serveringstemperatur: 6-8°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød
FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Chardonnay-druerne er høstet manuelt i midten af september. De er plukket fuldmodne for at give særlig rigdom og finesse i den endelige vin. Druerne behandles meget skånsomt, afstilkes og presses let.

Vinificationen sker efter moderne principper under en lav, kontrolleret temperatur. Gæringen finder sted på egetræsfade. Efter gæringen lagres vinen i ca. otte måneder på de samme fade. Når lagringen er forbi, tappes vinen på flaske, hvor den modner til efteråret, inden den 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.



Flaskehalsen

88 point

DinVinGuide