Varenummer: 0521131

# 2015 BENI DI BATASIOLO BARBERA D'ALBA SOVRANA DOC

ITALIEN, PIEMONTE




## *Intens, frisk og vedholdende*

Sovrana, Barbera d'Alba er tæt rubinrød i farven med en frisk duft af kirsebær og friske røde blommer. Smagen er harmonisk med stor moden frugt og en lang intens eftersmag.

Vinen er en dejlig ledsager til rødt kød, pastaretter, risotto, kalv, lam og ost. Serveringstemperatur: 18-20°C.

| | | |
|---|---|---|
| **KARAKTER** | Tør ● ○ ○ ○ ○ | Sød |
| **FYLDE** | Let ○ ● ○ ○ ○ | Kraftig |

**Fremstilling**

Barbera høstes i den første halvdel af oktober. Ved høsten plukkes druerne manuelt. Skallerne udblødes i mosten i 10-15 dage, til den har opnået sin rubinrøde farve. Gæringen finder sted ved en lav, kontrolleret temperatur, der bevarer druernes dejlige frugt i den færdige vin.

Når gæringen er forbi, lagres vinen i 12-15 måneder på små egetræsfade inden aftapningen. Denne smages og testes grundigt inden den færdige blanding, for at sikre den bedste kvalitet i flasken.

**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