

2013 SETTE CASCINE BAROLO DOCG

ITALIEN, PIEMONTE



Elegant, fyldig og silkeblød

Smuk purpurrød farve, som med tiden udvikler sig til en intens rød farve. En næsten overjordisk og intens duft med noter af krydderier og tørret frugt strømmer op af glasset. Smagen er tør og fyldig, påtrængende, elegant og silkeblød med en vedholdende eftersmag.

Barolo 7 Cascine er ideel at servere til vildt, grillet kød og modne oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

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

Fremstilling

Ved høsten plukkes de fuldmodne druer manuelt. Vinifikationen er traditionel. Skallerne udblødes i mosten i 15–20 dage, til den har opnået sin mørke røde farve. Efter den malolaktiske gæring lagres vinen på slovenske egetræsfade i op til to år, hvorefter den tappes på flasker og lagres yderligere et år.

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