SKJOLD BURNE

Varenummer: 0621005

2017 BENI DI BATASIOLO GAVI DEL COMUNE DI GAVI GRANÉE DOCG

ITALIEN, PIEMONTE



Frisk og blomsteragtig med god intensitet

Gavi di Gavi DOCG, Beni di Batasiolo, har en lys strågul farve med grønne reflekser. Smagen er forfriskende tør, delikat med liflig frugt og blomst i den lange eftersmag, afsluttet af den frugtfyldte bouquet.

En særlig fin ledsager til fisk, alt godt frahavet, hors-doeuvres, lyse kødretter, ost og ideel som aperitif. Serveringstemperatur: 6-8°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vinen fra Gavi er den mest respekterede, fordi den sælges på de bedste fiskerestauranter i Genova og på Liguriens kyst. Cortese-druerne er høstet manuelt i den sidste halvdel af september. Druerne behandles skånsomt, afstilkes og presses let. Vinificationen sker efter moderne principper. Gæringen finder sted på rustfri ståltanke ved en lav, nøje kontrolleret temperatur for at bevare druernes særlige frugt i den færdige vin. Inden aftapningen på flaske gennemgår vinen den malolaktiske gæring.

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.

Anbefalet **91 point**

Ekstra Bladet Luca Maroni