

2015 BENI DI BATASIOLO BARBERA D'ASTI SABRI DOCG

ITALIEN, PIEMONTE, ASTI



Frisk og struktureret med intens eftersmag

Barbera d'Asti DOC, Beni di Batasiolo, har en smuk rubinrød farve. Smagen er tør, fint afbalanceret med en ren, blød eftersmag, afsluttet af den frugtrige bouquet.

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

Ved høsten plukkes druerne manuelt. Vinificationen er traditionel. Skallerne udblødes i mosten i 10 - 12 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 10 måneder på egetræsfade, inden den tappes på flaske. Efter 3 måneders flaskelagring frigives vinen 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.



Barego'mad



VinAvisen