SKJOLD BURNE

Varenummer: 0521129

2010 BENI DI BATASIOLO BAROLO DOCG BRICCOLINA, SINGLE VINEYARD

ITALIEN, PIEMONTE, BAROLO

Kraftfuld, elegant og charmerende

Barolo, DOCG Briccolina har en intens granatrød farve, som efter lagring antager teglfarvede toner. Smagen er fint struktureret, med velafbalanceret kraft og fylde, den lange, vedholdende eftersmag fremhæver de bløde tanniner, afsluttet af den blomstrende, frugtrige bouquet med egetræets fortryllende spor.

En meget fornem ledsager til rødt kød, vildt, ragout og moden ost. Det anbefales atdekantere vinen inden serveringen. Serveringstemperatur: 18-20°C.

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

Fremstilling

Ved høsten plukkes de fuldmodne druer manuelt. Vinificationen er traditionel. Skallerne udblødes i mosten i 15 dage, til den har opnået sin intense røde farve. Gæringen finder sted ved en lav kontrolleret temperatur, der bevarer druernes ædle frugt og dejlige krydderi i den endelige vin. Når gæringen er forbi, lagres vinen i 24 måneder på små franske egetræsfade, før den tappes på flaske. Flaskelagringen varer et år, inden vinen 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.