Varenummer: 0521119

2016 BENI DI BATASIOLO DOLCETTO D'ALBA VIGNA BRICCO DI VERGNE DOC

ITALIEN, PIEMONTE



Lækker, frisk og balanceret

Batasiolo, Dolcetto d'Alba DOC, er flot dyb rød i glasset. Duften er præget af flotte friske røde bær og violer. Smagen er meget fokuseret og med en medium fylde. Der er toner af friske røde kirsebær og en flot ren syre der giver en lang og forfriskende eftersmag med god dybde.

Denne vin ville jeg med glæde bruge som et glas i (u)tide, tillettere kød og pastaretter eller afkølet til fisk. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Dolcetto fra Bricco Vergne høstes i slutningen af september. Ved høsten plukkes druerne manuelt. Herefter bringes de til vineriet i La Morra hvor de presses blødt og mosten selv løber fra drueskindet. Drueskallerne ligger i op til 10 dage med mosten for at tilføre ekstra kraft og blødhed. Herefter stabiliseres vinen på tank inden aftapningen på den flotte høje flaske.

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.