

BENI DI BATASIOLO GRAPPA DI CHARDONNAY

ITALIEN, PIEMONTE

Blød og likøragtig

Denne Grappa er fremstillet af Chardonnay rester fra Batasiolo's 2 fremragende Chardonnay vine, dels deres Morino og deres Serbato.

En meget afbalanceret Grappa. Man fornemmer allerede i duften Chardonnay-druens karakter med fine noter af hvide blomster. Intens i smagen, men så blød, at den bliver helt likør agtig i smagen.

Grappa bør nydes ved rumtemperatur for at få størst udbytte af smagen. Serveringstemperatur: 20-20°C.

Fremstilling

En blød og næsten cremet grappa fremstillet af Chardonnay fra Piemonte regionen.

Grappa er Italiens svar på franskmændenes Marc. Her udnyttes overskuddet fra vinproduktionen på bedste vis. Grappa fremstilles af de tiloversblevne drueskaller, kerner og lidt saft. Dette destilleres, så man får mere alkohol, og beholder en anelse af karakteren, hvorfra det kommer. I gamle dage var dette et spildprodukt, og blev brugt til at holde varmen, men i nyere tid har tingene forandret sig. Nu gør producenterne, hvad de kan for at bibeholde smagsnuancer fra den oprindelige vin.

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

