

Vitt vin

Batasiolo Langhe Chardonnay Vigneto Morino 2023

Batasiolo

Pris 0 kr
nr X5165BS0101 - 750 ml

Ursprung Langhe

Druvor chardonnay

Alk. halt 13%

Årgången 2023 i Piemonte: Mild vinter som efterföljs av välbehövliga vårregn som återställde fukten i jorden efter tidigare års torka. Mild sommar generellt med få värmetoppar och lagom med regn i augusti och september. Det som var den stora utmaningen och minskade skörden var en hagelstorm i början av juli som med pingisbolls stora hagel gjorde skador på vingårdarna. Trots detta har de flesta producenter skördat friska druvor i fin balans och som kommer att kunna lagras länge.

Vinifiering och läge: Vingården Morino ligger i hjärtat av Barolo nära cru lägena Burunate och Cerequio. Jordmånen är kalkhaltig lera och läget har östlig exponering. Första årgången av vinet var 1990. Manuell skörd i början av september. Klasarna avstjälkas och en kall förmacceration påbörjas av lätt krossade druvor i ståltankarna vanligtvis i 24-48 timmar. Sedan pressas vinet försiktigt och skiljs från sina skal. Delar av musten jäser med sin jästfällning och lagras i franska barriquer med kontinuerlig battonage den andra delen lagras i ståltank. Vinet får vila i flaska innan de erbjuds till försäljning.

Doft och smak: Len och fluffig doft av citroner, lemoncurd, lemon meringue pie, päron, lime och en luftig ton av exotiska frukter bäddas in i en finstämd lätt kryddig och nötig ton från faten. Smaken är len utan kanter, torr och frisk och ger nya överraskningar i smaken. Juzu, mirabellplommon vit mild nötighet av macadamianötter och marconamandlar och en puff av vanilj. En stilig chardonnay god att dricka nu men håller även för lagring. Strukturerad Chardonnay som denna passar utmärkt till ljust kött och fågel likväl till ostar och chark. Prova den till smörstekt Schnitzel med syrlig potatissallad med kapris och sardeller. Ungs rostad kyckling med pesto och ostkrämigpastalåda. Råbiff med friterad kapris, tryffelmajo och ett berg av parmesan. Snittar med gravad eller kallrökt lax. Krabb/skaldjurs kakor med aioli. Eleganta fiskrätter med smörsåser garnerade med färska räkor. Grillad tonfisk med cesarsallad. Gratinerade skaldjur. Knäckiga ostar och lufttorkad italiensk chark.

Om producenten

Batasiolo är berättelsen om familjen Dogliani. Familjen har levt i vinets värld i fem generationer i Italiens Langhe-område, vars vingårdar i hög grad har bidragit till att göra italienska viner kända över hela världen.

I dessa landskap har familjen Dogliani upplevt de många förändringar som präglat den moderna historien för dessa marker — som kanske har sett fler omvandlingar under de senaste femtio åren än under seklerna dessförinnan.

År 1978 köpte familjen Dogliani det historiska vineriet Kiola med sina sju “beni”, eller egendomar, i det internationellt välkända området för odling av den berömda Nebbiolo da Barolo-druvan.

Detta är en plats där begreppet “beni” enligt tradition får en konkret innebörd: vinrankorna, gårdarna, människorna som bor och arbetar där samt det stämningsfulla landskapet med mjukt böljande kullar och välordnade vingårdar.

Detta är den upplevelse som vinerna från Langhe alltid har erbjudit världen.