

Rött vin

Batasiolo Langhe Nebbiolo 2024

Batasiolo

Pris 0 kr
nr X5165BS0201 - 750 ml

Ursprung Langhe

Druvor nebbiolo

Alk. halt 13%

Årgång 2024
Det är en årgång med många ansikten och det är här producenten gör skillnad. Det regnade ymnigt genom hela växtsäsongen med svalare temperaturer än vanligt. Detta påverkade fruktsättningen som blev lägre än normalt och det svala vädret sköt fram skörden till tredje veckan i oktober. Generellt är vinerna lättare i stilen både när det kommer till alkoholhalten och tanninstrukturen, vilket gör dem mer lättillgängliga tidigt.

Skörd/vinifikation Druvorna skördades för hand under oktober. De avstjälkades och jäste tillsammans med sina skal i temperaturkontrollerade ståltankar i ca 10 dagar med daglig överpumpning för att hålla skalmassa fuktig och utvinna aromer och tanniner mjukt. Vinet fick därefter jäsa i Slavonsk ek i 6 månader lagrades sedan vidare i temperaturkontrollerade ståltankar. Vinet lagrades ytterligare på flaska innan det erbjuds till försäljning.

Smakbeskrivning Sammansatt doft som man känner igen. Syrliga körsbär, jordgubbar, rooibos, muskot och läder blandas med Karl Johansvamp och torkade blommor. Polerat, friskt och snyggt med en elegant struktur och bra koncentration. Te-iga tanniner, syrliga röda bär och stora amerikanska blåbär, färska lagerblad och muskot i smaken samt en läcker friskhet i eftersmaken.

Passar till Som de flesta viner från Piemonte älskar även detta vin fett men till skillnad från de flesta klarar det också lite hetta. Krämig pasta med grillade grönsaker, ost och svamp. Tryffelfärserad kyckling med risotto och mycket parmesan. Grillad ryggbiff med chimichurri. Vilt med potatisgratäng och smörstekta julienner. Vitello tonnato till förrätt och andra typiska rätter för regionen. Milda, hårda getostar och norditaliensk chark får vinet att vibrera. Fläsk eller kyckling i bao buns med dressing av soja, sesamolja, vitlök och vårlök plockar fram en ljuvlig pigg röd ton i vinet.

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.