



Rött vin

Batasiolo Barbera d'Alba Sovrana 2023

Batasiolo

Pris 0 kr

nr X5165BS0301 - 750 ml

Ursprung Barbera d'Alba

Druvor barbera

Alk. halt 13%

Skörd/vinifikation Druvorna skördades för hand under första halvan av oktober. Klasarna avstjälkades och fick därefter jäsa i temperaturkontrollerade ståltankar 10–12 dagar. Lagring och den andra maloaktiska jäsningen skedde i franska barriquer, både nya och använda 25/75 samt en del som fördes vidare över i slovenska stora fat. Vinet blandas och förs därefter över på flaska för ytterligare lagring innan den erbjuds till försäljning.

Årgången 2023 i Piemonte

Den milda vintern följdes av efterföljs av välbehövliga vårregn som återställde fukten i jorden efter tidigare års torka. Sommaren var mild, med endast få värmepoppar och lagom med regn i augusti och september. Den största utmaningen och det som minskade skörden var en hagelstorm i början av juli som med stora hagel skadade vinrankorna. Trots detta har de flesta producenter skördat friska druvor i fin balans och producerat viner som kommer att kunna lagras länge.

Smakbeskrivning Solvarma körsbär, vildhallon, plommon, muskot, rosépeppar och grön kardemumma ger ett lugnt och värdigt välkomnande. Smaken är följsam, fyllig, polerad och spänstigt körsbärsfrisk. Faten är knappt märkbara utan bidrar med lugn och sublim kryddighet. De mörka fruktsmakerna och kryddorna levererar en harmonisk helhet i eftersmaken, glatt påhejade av den härliga friskheten.

Passar till Vinet är underbart till vällagad Comfort food. Tryffel eller svampprisotto, söndagsstekar med potatisgratäng, viltkött av allehanda slag med rotsaker och råörda bär eller inlagda körsbär. Vitello tonnato. Grillad entrecote med chimichurri eller lammracks med sallad på mynta, fårost och granatäppelkärnor. Ugnsrostade hela fåglar fyllda med örter, lök, äpplen och rökt fläsk, allt från vaktel till anka. Vinet älskar tomat i alla former och i kombination med kapris och eller sardeller händer något extra! Ost, chark, diverse pasta rätter, pizza och övriga maträtter från Alpområdet.

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.