

Rött vin

Batasiolo Barolo Beni 2021

Batasiolo

Pris 0 kr
nr X5165BS0401 - 750 ml

Ursprung Barolo

Druvor nebbiolo

Alk. halt 13%

Årgång 2021 i Piemonte
Det här anses vara en av den bästa årgångarna i modern historia och jämförs med både 2016 och 2019. Den beskrivs att ha exceptionella aromatiska kvalitéer, härlig fräschör, djup, densitet och snygg struktur. Bra lagringsårgång! Under växtsäsongen kom utmaningar i form av hagel vid två tillfällen och att det var torrt (det minskar risken för sjukdomar) och varmt i augusti. De svala nätterna erbjöd återhämtning för rankorna och lätt regn i september gav rankorna möjlighet att slutligen producera perfekt mogna klasar.

Skörd/vinifikation Druvorna kommer från flera av Batasiolos Cru-vingårdar. Cerequio, Bussìa Bofani, Brunate, Briccolina och Boscaretto. Jordmånen varierar från kalkhaltig lera, morän, sand och förhistorisk havsbotten. Sammantaget tillför det vinet en komplexitet samtidigt som det blir en uppvisning av Nebbiolodruvans storhet genom Batasiolos lins. Druvorna skördades för hand i början av oktober. Allting avstjälkades och jäste sedan med sina skal i temperaturkontrollerade ståltankar i ca 12 dagar med daglig överpumpning för att hålla skalmassa fuktig och utvinna aromer och tanniner mjukt. Vinet fick därefter jäsa i Slavonsk ek i minst 18 månader för att sedan lagras vidare i temperaturkontrollerade ståltankar. Vinet lagras ytterligare på flaska innan det erbjuds till försäljning.

Smakbeskrivning Ur glaset stiger dofter av svarta körsbär, granatäpple, rosor, viol, hibiskus och tryffel. Vid nästa swirl kommer ceder och ljus ton av färsk cigarr. Till en början är vinet silkigt med en ljuvlig röd frukt som accelererar till full styrka och närvaro. Det här är en Barolo som verkligen reflekterar storheten i årgången. Komplexiteten från doften förvandlas till smaker och strukturen och syran bygger snabbt upp en tredimensionell känsla. Eftersmaken slingrar sig i ditt sinne som vägarna mellan vingårdarna Langhes vackra landskap. Ett vin att uppleva!

Passar till Smakrika rätter gärna med struktur. Rådjurssadel med körsbärs- och apelsinchutney. Hjortfilé eller älgentrecote med jordärtskockspuré och tryffel. Grillad ko från Galicien med rotsaker och rödvinssås. Viltfåglar späckade med lardo, fyllda med lök och örter serverat med cognacs-gräddsås och generöst med smörstekt svamp. Lagrade knäckiga hårdostar och lufttorkade skinkor. Svamprisotto! För optimal upplevelse servera vinet i bourgogne kupa.

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.