

Vitt vin

Batasiolo Moscato d´Asti Bosc Dla Rei 2024

Batasiolo

Pris 0 kr
nr X5165BS0501 - 750 ml

Ursprung Moscato d'Asti

Druvor moscato

Alk. halt 5.5%

Årgång 2024 i Piemonte
Det är en årgång med många ansikten som visar vikten av vem producenten är. Det regnade ymnigt genom hela växtsäsongen och det var 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 Moscato d' Asti tilldelades D.O.C.G status 1993 och är ett sött vin med naturlig kolsyra. Druvornas avstjälkas och kall maceration i pressen under 24-48 timmar. Efter slutförd pressning kyls musten ner till 0˚och hålls i en tryckcylinder där den får jäsa sakta, upp till en alkoholhalt av 5,5%. Kylan gör att vinet inte fortsätter att jäsa klart och vinet buteljeras med sin naturliga gnistrande fizz.

Smakbeskrivning Aromatisk druvig doft av muskat. Fulla av solsken och energi levererar den persikor, rosor, fläder, mandarin, lime och en söt kryddighet som nästa växlar över till kaprifol och honung. Smaken är söt och koncentrerad men upplevs ändå ha lätthet pga den limeiga syran och ljuvliga pärlande egenskapen. Söta persikor, aprikoser, fläder, söt och syrlig citrus leker runt i gommen och med ett läckert limeigt avslut.

Passar till Kanske det mest användbara dessertvinet! Lättar upp chokladdesserter, matchar glass och sorbet perfekt, underbart till tårtor, frukt och bärpajer, självskriven till Panettone när man vill ha en italiensk julkänsla. Fräscha krämiga ostkakor. Vill du göra det enkelt för dig servera det till jordgubbar med grädde och glass. Desserternas drottning, färska bärens och frukternas prinssessa, kung att göra drinkar på och alla ciderälskarnas prins!

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.