Rött vin

Batasiolo Dolcetto d´Alba Bricco Vergne 2025



Batasiolo

Pris 0 kr
nr X5165BS0801 - 750 ml

Ursprung Dolcetto d´Alba Piemonte

Druvor dolcetto 100%

Alk. halt 13%

Skörd & vinifikation: Druvorna skördas för hand i slutet av september. Efter avstjälkning jäser vinet i rostfria ståltankar under cirka 8–10 dagar. Efter malolaktisk jäsning buteljeras det på våren och fortsätter mogna på flaska.

Smak: Fruktig och frisk med röda bär, körsbär och viol. Rik och balanserad smak med en lätt bitterhet i avslutet, typisk för Dolcetto.

Passar till: Antipasti, pasta, risotto samt rätter av ljust och rött kött. Servera vid 16–18 °C.

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.