DIVINE

Rött vin

Batasiolo Barolo Bussia Bofani 2018



Batasiolo

Pris 0 kr
nr X5165BS0901 - 750 ml

Ursprung Barolo Piemonte

Druvor nebbiolo 100%

Alk. halt 14.5%

Skörd & vinifikation: Druvorna skördas för hand under första halvan av oktober. Efter avstjälkning sker jäsning med cirka 10–12 dagars skalkontakt i temperaturkontrollerade ståltankar med regelbunden överpumpning. Därefter lagras vinet på slavonska ekfat, följt av ståltank och fortsatt flaskmognad.

Smak: Fyllig och strukturerad med tydliga tanniner och balanserande syra. Toner av röda bär, torkad frukt, blommor och kryddor.

Passar till: Smakrika rätter av nötkött och vilt, stekar samt lagrade ostar och charkuterier. Servera vid 18–20

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.