

DRINKS.

Beni di Batasiolo Sovrana Barbera d'Alba DOC 2022 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40901722
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Cuneo (Piemont)
Abfüller	Batasiolo S.p.A., Fr. Annunziata 87, 12064 La Morra, Italia
Marke	Batasiolo
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mit prallen Kirschen, reifen Früchten, dunklen Beeren, Pfeffer, Leder, erdigen Tönen, Eichenholz, Vanille, Schokolade und ein wenig Tabakrauch.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Barbera Nera
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2022



Passend zu

Käse, Pizza & Pasta, Risotto,
Rotes Fleisch, Weisses Fleisch

Beschreibung

Die Weine der Marke Batasiolo werden von der Familie Dogliani erzeugt, die 1978 das traditionsreiche Weingut in der Provinz Cuneo übernommen hatte. Heute bewirtschaftet man eine Fläche von 156 ha, die sich auf neun Weinberge in verschiedenen Gemeinden aufteilt. Darunter befinden sich fünf «Crus», auf denen besonders hochwertige Trauben für die Barolo- und Barbera-Weine heranreifen. Barbera gehört zu Italiens Paradesorten, was Rotweine anbetrifft. Die Reben gelten als pflegeleicht, anspruchslos, wuchskräftig und ertragsstark, wobei sie lockere, durchlässige Böden sowie Hügellagen ohne Nässe- und Staunässe bevorzugen. Barbera-Weine zeichnen sich durch ihren niedrigen Tanningehalt und die kräftige Säure aus - sie gelten als ideale Alltagsweine, die sich mit einer Vielzahl an Speisen kombinieren lassen. Die Trauben für den «Sovrana» wachsen in der Hügellandschaft von Alba. Die Barbera-Trauben werden hier in der ersten Oktoberhälfte geerntet, anschliessend entrappt und eingemaischt, damit der Saft in den Edelstahlbehältern der Kellerei fermentieren kann. Nachdem auch die malolaktische Gärung abgeschlossen ist, reift der Wein zu 30-40% in französischen Fässern und zu 60-70% in slawonischer Eiche. Der Vinifikationsprozess endet dann mit einer letzten Reifephase in Edelstahltanks. Für das Food Pairing empfehlen die Hersteller Appetizer, Pasta, Risotto, Fisch, weisses wie rotes Fleisch oder gereiften Käse.