

DRINKS.

Beni di Batasiolo Barolo Briccolina DOCG 2015 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50022615
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Cuneo (Piemont)
Abfüller	Batasiolo, Fr. Annunziata 87, 12064 La Morra, Italie
Marke	Batasiolo
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	mind. 38 Monate
Degustationsnotiz	voller Körper mit hoher Säure und kräftigen Tanninen. Offenbart Aromen von Eiche, Tabak, Leder, Kirsche, Lakritze sowie dunklen Beerenfrüchten.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Nebbiolo
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2015
Passend zu	Charcuterie, Käse, Rotes Fleisch, Wild

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. Der Barolo entstand in seiner heutigen Form Mitte des 19. Jahrhunderts, nachdem der Önologe Louis Oudart Verbesserungen im Kellersystem der lokalen Winzer bewirkt hatte. Von den Königshäusern hoch geschätzt, stürzte der Barolo etwa ein Jahrhundert später in die Krise. Die Winzer verarmten oder zogen weg; die Anbaufläche reduzierte sich drastisch. In den 1990er Jahren setzte jedoch ein anhaltender Boom ein und heute gilt der Barolo wieder als einer der ganz grossen Rotweine Italiens. In der pittoresken Hügellandschaft der Langhe werden die Nebbiolo-Trauben erst im Oktober geerntet, anschliessend entrappt und in Edelstahlbehältern fermentiert, wobei die Mazeration der Traubenschalen zehn bis zwölf Tage andauert. Durch periodisch ausgeführte Pump Overs, bei denen der gärende Saft vom Boden des Behälters an die Oberfläche gepumpt wird, um die oben schwimmenden Schalen unterzutauchen, erhöht man die Extraktionsrate. Der Barolo Briccolina reift dann zunächst in Fässern aus französischer Eiche, abschliessend inahltanks. Obwohl die Länge des Ausbaus von Batasiolo nicht bekanntgegeben wird, muss die Reifung laut DOCG-Vorschriften mindestens 38 Monate lang andauern. Der 2015er Jahrgang ist bis 2031 lagerfähig.