DRINKS.

Beni di Batasiolo Barbaresco DOCG 2016 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408334
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Cuneo (Piémont)
Embouteilleur	Batasiolo, Fr. Annunziata 87, 12064 La Morra, Italia
Marque	Batasiolo
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	Min. 26 mois
Dégustation	Avec des tannins clairement perceptibles et une acidité fortement prononcée. Des notes de cerises, de baies rouges, de prunes, de chêne, de tabac, de chocolat et d'épices se déploient, ainsi que des nuances de cuir et de terre et un soupçon de pétales de rose.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Nebbiolo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié

Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	fromages, viandes rouges

Description

Les vins de la marque Batasiolo sont produits par la famille Dogliani, qui a repris la cave traditionnelle de la province de Cuneo en 1978. Aujourd'hui, la société cultive une superficie de 156 hectares, divisée en neuf vignobles répartis dans différentes municipalités. Parmi eux, il y a cinq crus, où mûrissent des raisins de qualité particulièrement élevée, permettant d’élaborer les vins Barolo et Barbera. Les raisins du Barbaresco DOCG sont cultivés dans les collines des Langhe. Le Barbaresco est souvent appelé le petit frère du Barolo, car il lui ressemble beaucoup et les zones de production sont directement adjacentes. Cependant, les collines qui entourent la commune de Barbaresco sont un peu plus basses et leur sol est différent, ce qui affecte naturellement le caractère du vin. Les raisins Nebbiolo y sont récoltés uniquement en octobre, puis égrappés et fermentés dans des cuves en acier inoxydable, avec une macération des peaux de raisin de dix à douze jours. Le taux d'extraction est augmenté par des remontages périodiques, au cours desquels le jus en fermentation est pompé depuis le fond du récipient et remonté vers la surface, afin de submerger les peaux qui flottent au-dessus. Par la suite, le Beni di Batasiolo Barbaresco mûrit d'abord dans des fûts de chêne de Slavonie et de France, puis dans des cuves en acier. Bien que la durée du processus de maturation du Batasiolo ne soit pas divulguée, la réglementation DOCG exige que le processus de maturation soit effectué pendant au moins 26 mois.