

DRINKS.

Beni di Batasiolo Roero Arneis DOCG 2024 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40901624
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Cuneo (Piémont)
Embouteilleur	Batasiolo S.p.A., Fr. Annunziata 87, 12064 La Morra, Italia
Marque	Batasiolo
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Avec une acidité agréable, des minéraux salés, des poires mûres, des pêches, des agrumes, des herbes, des fleurs blanches, du miel, ainsi que des amandes amères dans la finale.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base d'Arneis
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



I	II
Température de consommation	6-10 degrés
En accord avec	entrées, poissons & fruits de mer, légumes, pizzas & pâtes, risotto, viandes blanches

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, elle cultive une superficie de 156 hectares, qui est divisée en neuf vignobles dans différentes municipalités. Parmi eux, il y a cinq "crus", sur lesquels mûrissent des raisins de qualité particulièrement élevée pour les vins Barolo et Barbera. Outre les classiques du vin rouge piémontais, Batasiolo propose dans sa gamme d'autres vins, qui sont pressés à partir de Nebbiolo, Arneis, Dolcetto ou d'autres cépages. Les raisins du Roero Arneis DOCG poussent dans le paysage vallonné du Roero. Les raisins Arneis sont récoltés ici dans la seconde moitié de septembre, puis égrappés et délicatement pressés, afin que le moût puisse fermenter dans les cuves en acier inoxydable de la cave. Ensuite, le jeune vin reste dans les cuves en acier pendant quelques mois avant d'être embouteillé avec une étiquette millésimée en tant que "Beni di Batasiolo Roero Arneis DOCG". Pour les accords culinaires, les producteurs recommandent les apéritifs, les pâtes, le risotto, le poisson, les viandes blanches, les asperges ou autres légumes d'été.