

# DRINKS.

## Beni di Batasiolo Sovrana Barbera d'Alba DOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40901720
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Cuneo (Piémont)
Embouteilleur	Batasiolo S.p.A., Fr. Annunziata 87, 12064 La Morra, Italia
Marque	Batasiolo
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Avec des cerises charnues, des fruits mûrs, des baies sombres, du poivre, du cuir, des tons terreux, du bois de chêne, de la vanille, du chocolat et un peu de fumée de tabac.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Barbera Nera
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



Caractéristique	Non spécifique
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	fromages, pizzas & pâtes, risotto, viandes rouges, 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. Le Barbera fait partie des variétés préférées des viticulteurs italiens en ce qui concerne les vins rouges. Les vignes sont considérées comme faciles à entretenir, peu exigeantes, vigoureuses et à haut rendement, ce qui signifie qu'elles préfèrent les sols meubles et perméables, ainsi que les sites vallonnés sans engorgement. Les vins Barbera se caractérisent par leur faible teneur en tanin et leur forte acidité - ils sont considérés comme des vins de tous les jours idéaux, qui peuvent être combinés avec une variété de plats. Pour le "Sovrana", les raisins poussent dans le paysage vallonné d'Alba. Les raisins Barbera y sont récoltés dans la première quinzaine d'octobre, puis égrappés et foulés, afin que le jus puisse fermenter dans les cuves en acier inoxydable de la cave. Après la fin de la fermentation malolactique, le vin est vieilli à 30-40% en fûts français et à 60-70% en fûts de chêne slave. Le processus de vinification se termine par une dernière période de vieillissement dans des cuves en acier inoxydable. Pour les accords culinaires, les producteurs recommandent les apéritifs, les pâtes, le risotto, le poisson, les viandes blanches et rouges ou les fromages vieillis.