

DRINKS.

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



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Numéro d'article | 40901722 |
| 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 | 2022 |
| 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.