

# DRINKS.

## Beni di Batasiolo Barolo Briccolina DOCG 2015 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	50022615
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Cuneo (Piémont)
Embouteilleur	Batasiolo, Fr. Annunziata 87, 12064 La Morra, Italie
Marque	Batasiolo
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	min. 38 mois
Dégustation	Corsé avec une acidité élevée et des tannins forts. Révèle des arômes de chêne, de tabac, de cuir, de cerise, de réglisse ainsi que de baies noires.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Nebbiolo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



---

Température de consommation	18 degrés
-----------------------------	-----------

---

Millésime	2015
-----------	------

---

En accord avec	charcuterie, fromages, viandes rouges, gibier
----------------	---

## 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, ils cultivent une superficie de 156 hectares, répartis en neuf vignobles dans différentes communes. Parmi eux se trouvent cinq "crus" sur lesquels mûrissent des raisins de qualité particulièrement élevée pour les vins Barolo et Barbera. Le Barolo est né sous sa forme actuelle au milieu du XIXe siècle, après que l'œnologue Louis Oudart ait apporté des améliorations au système de cave des vigneronns locaux. Très apprécié par la royauté, le Barolo a plongé dans la crise environ un siècle plus tard. Les viticulteurs se sont appauvris ou ont déménagé ; la superficie cultivée a été réduite de manière drastique. Dans les années 1990, cependant, un boom durable s'est produit, et aujourd'hui, le Barolo est à nouveau considéré comme l'un des très grands vins rouges d'Italie. Dans le pittoresque paysage vallonné des Langhe, les raisins de Nebbiolo ne sont récoltés qu'en octobre, puis égrappés et fermentés dans des cuves en acier inoxydable, la macération des peaux de raisin durant dix à douze jours. Des remontages périodiques, au cours desquels le jus en fermentation est pompé du fond de la cuve vers la surface pour submerger les peaux flottant sur le dessus, augmentent le taux d'extraction. Le Barolo Briccolina est ensuite vieilli d'abord en fûts de chêne français, puis dans des cuves en acier. Bien que la durée du vieillissement ne soit pas divulguée par Batasiolo, la réglementation DOCG exige que le vieillissement dure au moins 38 mois. Le millésime 2015 peut être vieilli jusqu'en 2031.