MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Barbera d'Asti "Sabri" DOC "Batasiolo"

Name:	Barbera d'Asti "Sabri" DOC "Batasiolo"
Artikel Nr.:	2189
Hersteller:	Batasiolo
Herkunft:	Italien
Region:	Piemont
Rebsorte:	100% Barbera
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Rubinrote Farbe. Delikates Bouquet und angenehm fruchtig. Vollmundig mit feiner Säure, gut ausbalanciert mit einem weichen, runden Finale.
Herstellung:	Die Reben stehen in der klassifizierten Region Asti. Die Vinifizierung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen von 22-26°C während 7-10 Tagen in Edelstahltanks. Danach verfeinert sich der Wein zu 50% in Holzfässern aus slawonischer Eiche und zu 50% in den Tanks, bevor er abgefüllt wird und einige weitere Monate auf der Flasche reift, bevor er zum Verkauf freigegeben wird.
Hersteller-information:	Die Weingüter "Beni di Batasiolo" im Besitz der Familie Dogliani sind eine der größten Kellereien der Langhe und bewirtschafteten rund 107 ha in Eigenregie. 1978 erstanden die Brüder Dogliani die geschichtsträchtige Kellerei Chiola in La Morra, der die Weinberge aus dem Familienbesitz eingegliedert wurden. Heute werden 9 Gutshöfe in La Morra mit den Weinbergen Batasiolo, Morino, Cerequio und Zonchetta, in Serralunga d'Alba mit den Weinbergen Boscareto und der geschichtsträchtigen Corda della Briccolina, in Barolo mit dem Weinberg Bricco di Vergne und in Monforte d'Alba mit den Weinbergen Tantesi und Bofani bewirtschaftet. Auf etwa 60 Hektar wird Nebbiolo aus Barolo angebaut. Die Brüder Dogliani beschlossen, diese Besitztümer unter dem Namen "Beni di Batasiolo" unter einem Namen zu vereinen, der von dem Kernstück der Kellerei, "Batasiolo", hergeleitet wurde. Batasiolo ist für seine großartigen Rotweine berühmt und erzeugt die angesehensten Weine der Region wie Barolo, Barbaresco, Barbera d'Alba Sovrana und Dolcetto d'Alba Bricco di Vergne. Außerdem werden wunderbare Weißweine wie Gavi aus der Gemeinde Gavi herstellt.
Servier-empfehlung:	Bei einer optimalen Trinktemperatur von 18-20°C ein idealer Begleiter von anspruchsvoller Pasta, Risottos oder mild-würzigen Käsesorten.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 3,0 g/l Säuregehalt: 6,8 g/l
Lagerfähigkeit:	4-6 Jahre

© 2024 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.