MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Barbera d'Alba DOC "Batasiolo" "Sovrana"

Name:	Barbera d'Alba DOC "Batasiolo" "Sovrana"
Artikel Nr.:	2182
Hersteller:	Batasiolo
Herkunft:	Italien
Region:	Piemont
Rebsorte:	100% Barbera
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen. Delikat mit Andeutungen reifer Früchte, die hervorragend mit den Holznoten harmonieren. Warm, vollmundig und harmonisch paaren sich mit der typischen Frische der Barbera-Trauben. Sensationell!
Herstellung:	Die Reben stehen in der klassifizierten Region Alba. Die Vinifizierung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen von 22-26°C während 7-10 Tagen in Edelstahltanks. Danach verfeinert sich der Wein zu 50% in französischen Barriques und zu 50% 100 hl Tanks aus slawonischer Eiche, 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 ca. 18-20°C ein wunderbarer Begleiter zu feinen Gerichten mit hellem und rotem Fleisch an Saucen oder gereiften, aromatischen Käsesorten. Vorher dekantieren!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: 3,5 g/l Säuregehalt: 6,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5-6 Jahre
Auszeichnungen:	3 Gläser Gambero Rosso für Jahrgang 2020.

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.