



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Batasiolo Langhe Nebbiolo DOC



Name:	Batasiolo Langhe Nebbiolo DOC
Artikel Nr.:	2187
Hersteller:	Batasiolo
Herkunft:	Italien
Region:	Piemont
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Reichhaltiger Körper mit schönen Fruchtnoten von Waldbeeren und etwas Kirsche. Gut ausbalanciert mit weichen Tanninen und langanhaltendem Abgang.
Herstellung:	Sorgfältige Lese der reifen Trauben, anschließende Entrappung und schonende Pressung. Fermentation bei kontrollierten Temperaturen mit Mazeration auf der Maische. Die anschließende Reifung erfolgt in slawonischen Eichenbarriques und Edelstahltanks, bevor der Wein abgefüllt wird.
Herstellerinformation:	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.
Servierempfehlung:	Ein wunderbarer Begleiter von Rindfleisch oder Lamm, herzhafter Pasta oder würzigem Risotto. Empfohlene Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 0,9 g/l Säuregehalt: 5,1 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5-10 Jahre