

Barolo DOCG Boscareto 2015

Wissenswertes

Seit 1980 gibt es für den Barolo einen DOCG Status. Und der garantierte Herkunftsnachweis wird noch getoppt durch die Einzellagen Erzeugnisse. Ursache: Die Nebbiolo Traube weist eine besonders hohe Sensibilität auf für den Boden, auf dem sie wächst. Zudem ist diese Rebsorte in der Lage, die Besonderheiten der verschiedenen Böden bis ins Glas zu transportieren. Daher wundert es nicht, dass Winzer ihren Barolo von besonders prädestinierten Weinbergen nach Lagen getrennt ausbauen. So auch Beni di Batasiolo. Mit der berühmten Einzellage Vigneto Boscareto.

Anbaugebiet

Die höchsten und besten Lagen des Weinbergs Boscareto von Batasiolo in Serralunga d'Alba.
Höhenlage 300-400 m ü.M.

Traubensorte

Nebbiolo 100%

Boden

Lehm- und kalkhaltiger Mergel mit Sandvorkommen.

Herstellverfahren

Sorgfältige Ernte der Nebbiolo Trauben von Hand in der zweiten Oktoberhälfte. Dann werden die Trauben 10-12 Tage lang in Stahl tanks bei kontrollierter Temperatur entrappt und mit Mazeration der Schalen fermentiert. Dabei wird regelmäßig umgepumpt. Die Reifung erfolgt in Fässern aus slawonischer Eiche, wo der Rotwein mindestens 2 Jahre verweilt. Es folgt eine kurze Reifezeit im Stahl tank von ca.6 Monaten. Zusätzlich ruht der Barolo mindestens 1 Jahr in der Flasche.

Farbe

Leuchtendes Granatrot mit orangefarbenen Reflexen.

Bukett

Vielschichtig. erinnert an trockene Früchte und Blumen wie Rosen und Lilien. Klare Aromen von süßen Gewürzen, Toast und Leder.

Geschmack

Trocken, vollmundig, kräftig und gut strukturiert mit ausgewogenen Tanninen. Typisch strenge Note, die aber mit den Aromen harmonisieren.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei Raumtemperatur 18-19°C. Den Barolo mindestens eine Stunde vor dem Genuss öffnen.

Lagerung

Der Barolo DOCG Boscareto kann noch 10 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Dieser Barolo passt wunderbar zu Braten, kräftigen Fleischgerichte und zu Wild. Auch ein Rotwein, der ein Essen mit mehreren Gängen perfekt abrundet.



Spezifische Daten:

Art-Nr: 4414

Flaschen: 13.000

BENI DI
BATASIOLO kte

Gambero R. 2021: 2 Gläser

Alkohol: 15,00% Volumen

Verschluss: Naturkork

Gründung: 1978

Flaschen: 3.000.000

Standort: La Morra

Veronelli 2020: 92 Punkte

Saure: 5,36 g/l

Anbau: konventionell

Besitzer: Familie Dogliani

Önologe: Oreste Dogliani und Paolo Pronzato

Weinberge: ca. 130ha in La Morra, Serralunga

d'Alba, Corda della Briccolina

Restzucker: 2,00 g/l

EAN: 8002820002631

Duemilavini 2020: 4 Punkte