ACQUISTATO IL .....

"Cuvée Valentina" Alta Langa DOCG Brut 2020



Eccellenza piemontese

Alta Langa DOCG Extra Brut di Belcolle è uno spumante metodo classico che nasce da un vigneto storico, impiantato nei primi anni '90. Uve Pinot Nero (90%) e Chardonnay (10%), da cloni e portainnesti eterogenei che conferiscono al vino complessità e un'unicità. Le uve vengono pigiate senza pressatura, e solo la prima frazione del mosto, il fiore, viene utilizzato per la produzione del vino. La fermentazione alcolica avviene in parte in acciaio e in parte in tonneau di rovere francese nuovo, donando al vino struttura e morbidezza. Dopo l'assemblaggio, poi, il vino affina in bottiglia per almeno 36 mesi, sviluppando un perlage fine e persistente. Il dosaggio finale contenuto fa sì che in etichetta venga indicato come Extra Brut. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è intenso e complesso, con note floreali e fruttate di biancospino, ginestra, mela verde e agrumi. In bocca, infine, il vino è nitido, verticale, elegante e potente, con una freschezza e una mineralità che si equilibrano perfettamente con la sua struttura. Bolla estremamente versatile, si abbina bene a crostacei, molluschi e carni bianche.

Una cantina di eccellenza nelle Langhe. Stiamo parlando di cantina Bel Colle, nata negli anni '90 a Verduno, nelle Langhe, grazie all'intuito di un enologo illuminato, Paolo Torchio. Grazie alla sua lungimiranza, oggi l'azienda è diventata una delle più importanti realtà della zona, con un focus sui vitigni autoctoni e una filosofia di produzione che punta all'eleganza e alla finezza. Dal 2015 la cantina è di proprietà della famiglia Bosio, che ha rilanciato l'acquisto e la sistemazione dei vigneti, concentrandosi sulle più alte espressioni qualitative del territorio. Luca Bosio, la nuova generazione della famiglia, rappresenta il coraggio di intraprendere nuove strade e di ampliare i vigneti. Mario Albrito, invece, è la memoria storica della cantina, un veterano delle Langhe del vino con oltre 40 anni di esperienza. Bel Colle si impegna in una viticoltura sostenibile e in un'enologia attenta al rispetto delle differenze. La parcellizzazione dei vigneti permette di ottenere etichette sempre più rappresentative del legame tra le Langhe e i suoi vini. Oggi la cantina può contare su 10 ettari di vigneti tra Verduno, le colline delle Langhe e l'Astigiano che comprende alcuni dei più prestigiosi cru.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Piemonte
Uve	Pinot nero 90%, chardonnay 10%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 7 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	La fermentazione è svolta con una parte in acciaio e una parte in tonneuax di Allier di rovere francese nuovo. Nella primavera successiva all'assemblaggio si procede con il tiraggio.
Sensazioni	Il profumo è molto intenso, complesso, con note floreali e fruttate. In bocca è nitido e verticale, molto tipico, elegante e potente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821