ACQUISTATO IL .....

Barbaresco DOCG "Convivio" 2022 2022



Eccellenza piemontese

Barbaresco DOCG, questo rosso di Belcolle rappresenta un'eccellenza enologica. Vino di grande prestigio, nasce da uve Nebbiolo coltivate nelle migliori colline di Barbaresco, Neive e Treiso. Un terroir particolarmente vocato. Qui le vigne godono di una posizione privilegiata, con pendenze ripide e un'esposizione a Sud Sud-Ovest che garantisce un'ottima insolazione e una maturazione equilibrata delle uve. I terreni sabbioso-calcarei, ricchi di minerali, conferiscono al vino struttura e complessità. In processo di vinificazione del Barbaresco DOCG di Belcolle segue un processo rigoroso che esalta le caratteristiche del Nebbiolo. Le uve fermentano in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 22-25 giorni. Segue una macerazione post-fermentativa che permette di estrarre colore e tannini. Il vino affina poi per 24 mesi in botti di rovere di grandi dimensioni, dove si completa la maturazione e si sviluppano aromi complessi. Un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia rende il vino pronto per essere degustato. Rosso granato di bella limpidezza, questo Barbaresco rivela un profilo aromatico elegante e complesso. Al naso si presenta con un bouquet intenso e raffinato, caratterizzato da note di piccoli frutti rossi, prugne, ciliegie e spezie. A queste si aggiungono sentori di fiori appassiti, liquirizia e cacao, con un sottofondo minerale che dona complessità. In bocca è morbido e vellutato, con tannini ben integrati e una piacevole freschezza che lo rende equilibrato e di facile beva. La struttura è importante e la persistenza aromatica è lunga, con un finale minerale e persistente. Perfetto per le grandi occasioni, può anche essere proposto come vino da meditazione. Si abbina idealmente a secondi piatti di carne rossa e selvaggina, primi piatti con funghi e formaggi stagionati.

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
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, macerazione post fermentativa, svinatura dopo 22-25 giorni e fermentazione malolattica completata con il mantenimento della temperatura costante durante tutto il processo. Segue un lungo periodo di maturazione in grandi botti di rovere con successivo riposo in bottiglia. Affinamento: 24 mesi in botti di rovere, seguiti da 6 mesi in bottiglia Lieviti: lieviti indigeni
Sensazioni	Al naso il bouquet riporta le tipiche note di piccoli frutti rossi, prugne e ciliegie. Al palato è delicato, vellutato ed equilibrato con la sua piacevole acidità

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