ACQUISTATO IL .....

# Barolo DOCG "Simposio" 2020 2020




## La nobiltà del Barolo

La parola "Bussia" indica che questo Barolo è prodotto con uve provenienti da uno dei più prestigiosi "cru" della regione. Una ristretta zona di produzione particolarmente vocata all'interno della denominazione Barolo DOCG. Ci troviamo nel comune di Monforte d'Alba, in provincia di Cuneo. Qui i terreni sono calcareo-argillosi e ricchi di minerali e conferiscono al vino struttura e complessità. Non a caso i vini prodotti da questo cru sono rinomati per la loro eleganza, complessità e la capacità di invecchiamento. Il Barolo DOCG Bussia di Cantina Belcolle, dunque, può a ragione essere definito un'eccellenza enologica piemontese. Un rosso di grande prestigio prodotto da uve raccolti nei vigneti di Belcolle che si trovano nella parte alta del cru, con un'esposizione sud-sudovest che garantisce un'ottima insolazione e una maturazione equilibrata delle uve. La vinificazione segue un processo rigoroso. 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. 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. Vino da meditazione, sulla tavola accompagna 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 |
| **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, e svinatura dopo 22-25 giorni, svinatura e fermentazione malolattica completata con il mantenimento della temperatura. |
| **Sensazioni** | Al palato, una struttura opulenta sostenuta da tannini morbidi, sentori di frutta matura e liquirizia. |

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