ACQUISTATO IL .....

## Barbaresco DOCG 2020 2020

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Calcareo |
| **Esposizione** | Sud Est |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo DOCG |
| **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 |

## 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.



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821