ACQUISTATO IL .....

"La Reala" Nebbiolo d'Alba DOC 2021 2021

Espressione autentica del Piemonte

Il Nebbiolo d'Alba DOC di Cantina Belcolle rappresenta un'autentica espressione del vitigno Nebbiolo, coltivato nelle migliori colline del Roero, sulla riva sinistra del fiume Tanaro. Un vino rosso di grande personalità che si distingue per la sua eleganza e complessità. Le origini del nome Nebbiolo, pare che siano legate alla parola "nebbia". Un legame che si riferisce alla posizione ideale dei vigneti, situati al di sopra della linea di nebbia, dove le uve possono beneficiare di un microclima perfetto per la loro maturazione. I terreni sabbiosi dei "bricchi" del Roero, uniti all'esposizione favorevole e al microclima temperato, conferiscono al Nebbiolo d'Alba DOC di Belcolle eccellenti qualità organolettiche. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, a cui segue un affinamento di 12 mesi in botti di rovere, che conferisce al vino struttura e complessità. Un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia completa il processo di maturazione e rende il vino pronto per essere degustato. Al naso, il Nebbiolo d'Alba DOC Belcolle si presenta con un bouquet ampio e intenso, caratterizzato da note floreali di viola e rosa, sentori di frutta matura come ciliegia e prugna, e delicate spezie. Con l'invecchiamento, si sviluppano aromi di frutta secca, cacao e liquirizia. In bocca è morbido e vellutato, con tannini eleganti e ben integrati. La struttura è equilibrata e la persistenza aromatica è lunga, con un finale minerale e persistente. Si accompagna idealmente a primi piatti con sughi di carne, secondi piatti di carne rossa e bianca, formaggi di media e lunga stagionatura.

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	Sabbioso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Al palato i tannini eleganti si fondono con la struttura e trovano un armonioso equilibrio con l'invecchiamento.

© 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