VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Asti Bel Colle Dolce Millesimato 2020
Vinícola	Bosio Family Estates
Safra	2020
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Asti
Tipo	espumante
Castas	100% Moscato
Teor Alcoólico	7,5%
Maturação	3 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	4°C a 6°C
Guarda	2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

As raízes da Família Bosio estão no Piemonte, onde começaram produzindo vinhos nas regiões de Alba, Asti e Langhe. Mas foi em 2015, com a aquisição da vinícola Bel Colle, afamada pelos seus Barolos, Barbarescos e pelo seu típico vinho de Pelaverga, que os horizontes da empresa se expandiram.

O fato de ter rótulos nas principais denominações de origem desta região, torna a empresa magnificamente apta para demonstrar ao mundo todo a potência desta área, onde a elaboração de vinhos é uma arte milenar.

Desta forma, com grande empenho, a família apresenta o seu incrível Asti Spumante millesimato.

A elaboração desta safra 2020 foi contemplada com uma vindima de uvas de qualidade excepcional, colhidas na comuna de Santo Stefano Belbo, onde a vinícola mantém sua base de operação. Nesta porção de terras, o solo é argiloso-calcário e a altura dos vinhedos é de 200 a 300 metros acima do nível do mar.

Durante a vinificação houve mínimo contato entre o mosto e a película das uvas. Além disso, todo o processo foi desenvolvido em tanques de aço inoxidável, onde, ao final da fermentação, o vinho maturou por 3 meses sobre as borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: dourado claro e brilhante, com perlage generosa e delicada

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	■■■■■	alta
EVOLUÇÃO	primário	■■□□□	terciário

DESCRIÇÃO: entrega um bouquet floral intenso típico da variedade (flor de laranjeira), escoltado por notas de frutas de polpa branca, frutas de caroço maduras (pêssego branco), mel e um toque cítrico muito agradável

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	■■■■■	alta
DOÇURA	seco	■■■■■	doce
ACIDEZ	baixa	■■■■□	alta
TANINO	baixa	□□□□□	alta
CORPO	leve	■■■■□	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	■■■■■	longa

DESCRIÇÃO: elegante, cremoso e corpulento, entrega um equilíbrio perfeito entre doçura e frescor, alinhados com uma ótima carga floral e frutada; o final é muito saboroso e de ótima persistência

CULINÁRIA

CARNES	□ peixe	□ crustáceo	□ ave	□ suíno
	□ cordeiro	□ gado	□ caça	□ curada
QUEIJOS	■ frescos	■ moles	□ médios	□ duros
DA TERRA	□ hortaliças	□ legumes	□ cereais	□ cogumelos
AMIDOS	□ massas	□ risotos	□ polenta	□ tubérculos
TEMPEROS	□ pimentas	□ ervas	□ especiarias	□ aromáticos
DOCES	■ oleoginosas	■ frutas	■ sobremesas	□ chocolate

DESCRIÇÃO: castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral