

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bel Colle Barbaresco Convivio 2021
Vinícola	Bel Colle
Safra	2021
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barbaresco
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	24 meses em botti
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	60 minutos
Premiações	93 pts Ian D'Agata Wine Review 91 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bel Colle é uma marca icônica do Piemonte que, desde a década de 1990, aposta em uma produção profundamente conectada às castas nativas da região. Seu portfólio é marcado por tintos estruturados e expressivos à base de Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, além de brancos sofisticados e raros elaborados com Arneis, Favorita e Nascetta.

Desde 2015, a Bel Colle integra a Bosio Family Estates, sob a condução de Luca Bosio e do enólogo Mario Abrigo. A partir dessa fase, a vinícola passou a adotar práticas de cultivo orgânico e biológico, com colheita exclusivamente manual e rigorosa seleção dos cachos. As fermentações ocorrem com leveduras autóctones, reforçando a identidade dos vinhedos e a expressão do terroir.

O Bel Colle Barbaresco Convivio é um varietal de Nebbiolo elaborado com uvas provenientes de vinhedos localizados em Neive e Treiso. O vinho amadureceu por 24 meses em barris de carvalho, seguido de mais 6 meses de repouso em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

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



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 cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos