

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bel Colle Barbera d'Asti 2024
Vinícola	Bel Colle
Safra	2024
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Asti
Tipo	tinto
Castas	Barbera
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	20-40 minutos
Premiações	91 pts Revista Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Bel Colle é uma marca icônica do Piemonte. Desde a década de 1990, investe pesado em uma produção baseada nas vinhas nativas da região, produzindo tintos imponentes com Nebbiolo, Babera e Dolcetto, bem como brancos altamente sofisticados - e raros - com as variedades Arneis, Favorita e Nascetta.

Desde 2015, a Bel Colle é uma propriedade da Bosio Family Estates, sendo administrada por Luca Bosio e pelo enólogo Mario Albritto. Com a expertise de ambos, a vinícola implementou o cultivo de vinhas com métodos orgânicos e biológicos. Além disso, realiza colheitas totalmente manuais, com estrita seleção de cachos, e as fermentações ocorrem com leveduras autóctones, visando potencializar a expressão do terroir e das vinhas.

As uvas de Barbera que compõem este varietal advém exclusivamente dos limites da DOCG Barbera d'Asti — que compreende as províncias de Asti e Alessandria. A vinificação decorreu de forma tradicional, em tanques de aço inox, e o estágio ocorreu durante 6 meses em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de cereja amarena, amora, mirtilo e cranberry; na sequência, surgem nuances de ervas culinárias, alcaçuz, rosas-vermelhas e especiarias



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, mostra grande vitalidade, com boa concentração de frutas vermelhas maduras e notas de alcaçuz, acompanhadas por taninos finos e uma acidez que traz muito frescor ao conjunto; sólido e de boa estrutura, termina em um delicioso final floral e especiado, de excelente 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

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral