

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Bel Colle Barolo 2019

Vinícola Bel Colle

Safra 2019 País Itália

Piemonte Região

SubRegião Barolo

Tipo tinto

Castas Nebbiolo

Teor Alcoólico 14.5%

Maturação estagiou 3 anos em botti de carvalho francês e da Eslavônia

Temperatura de

16°C a 18°C Serviço

Guarda até 2034

Decanter 60 a 180 minutos

Premiações

VEDANTE

TAÇA





Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

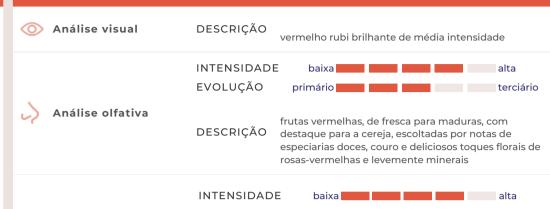
Barolo, o rei dos vinhos, e vinho dos reis... o mais famoso vinho elaborado com a extraordinária variedade Nebbiolo é, sem dúvida, um dos vinhos mais desejados do planeta. De taninos firmes, alta acidez e boa concentração de fruta, o Barolo é a própria definição de vinho de guarda: antes mesmo de sair da vinícola já passa por um longo processo de maturação (um dos mais longos exigidos por lei da Itália).

Elaborado no Piemonte, homônimos, vinho e denominação são considerados o ápice que a Nebbiolo pode atingir. Como em qualquer região vitivinícola do mundo, variações de qualidade existem e, mesmo que o Barolo mais básico já seja considerado um vinho de alto padrão, apostar em bons produtores faz toda a diferença!

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 Albrito. 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.

O Bel Colle Barolo 2019 foi produzido nos moldes tradicionais da denominação: colheita manual,

ANÁLISE SENSORIAL



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

PERSISTÊNCIA

DOCURA

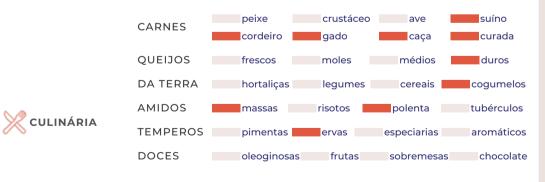
ACIDEZ

TANINO

CORPO

empolgante e poderoso, com taninos firmes, secos e granulados, incrivelmente equilibrados por uma acidez direta, ampla e incrivelmente salivante. O perfil de sabor é de boa intensidade e comprova os descritores aromáticos, e o final de boca é de altíssima qualidade e persistência

encorpado



carnes untuosas e temperadas, como costela e brisket bem DESCRIÇÃO defumado, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carne de panela, charcutaria gorda e aueiios intensos

fermentação em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas, maceração pós-fermentativa com cascas de 15 dias, malolática espontânea completa e amadurecimento nos famosos *bottis*, de carvalho francês e da Eslavônia, por **3 anos**.