

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bel Colle Barolo 2019
Vinícola	Bel Colle
Safra	2019
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barolo
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	estagiou 3 anos em botti de carvalho francês e da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2034
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

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 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.

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

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas, de fresca para maduras, com destaque para a cereja, escoltadas por notas de especiarias doces, couro e deliciosos toques florais de rosas-vermelhas e levemente minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

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

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

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



CULINÁRIA

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**.