

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Bel Colle Barolo 2021
Vinícola	Bel Colle
Safra	2021
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barolo
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	36 meses em botti
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

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 2021 foi produzido nos moldes tradicionais da denominação: colheita manual, fermentação em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas, maceração pós-fermentativa com cascas de 15 dias,

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		

malolática espontânea completa e amadurecimento nos famosos ***bottis,***
de carvalho francês e da Eslavônia, por 3 anos.