

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bel Colle Langhe Nebbiolo 2021
Vinícola	Bel Colle
Safra	2021
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Langhe
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2029
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Começamos o texto de hoje com algumas afirmações sobre a Nebbiolo:

- é considerada a uva mais nobre da Itália;
- brota cedo e amadurece muito tarde, sendo unanimemente considerada pelos produtores uma variedade desafiadora de ser cultivada;
- seu nome é derivado da palavra nebbia, que significa neblina, e pode estar relacionado tanto ao pigmento esfumado presente em sua casca como à usual neblina que cobre as colinas no período da colheita;
- é muito exigente com solos, preferindo margas calcárias, e é extremamente sensível ao terroir, demonstrando resultados diferentes dependendo onde é cultivada.

Apesar de a Nebbiolo apresentar resultados satisfatórios em diversos locais, como no Valle d'Aosta (Donnas DOC) ou na Lombardia (na região de Valtelina), ou mesmo em improváveis lugares como México e Chile, inegavelmente ela só tem um lar – o Piemonte!

E, mesmo no Piemonte, onde é estrela em diversas denominações, como Gattinara, Lessona, Boca, Chemme e Carema, existe um local em que ela realmente brilha: as colinas de Langhe na região de Alba!

O Langhe possui a maior concentração de vinhedos e vinícolas da Itália! A filosofia dos vinhos nesta parte do Piemonte é frequentemente comparada com a Borgonha, pois no Langhe os produtores também dão importância à vila de origem, vinhedos únicos classificados e vinhos engarrafados na origem. E, assim

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi pálido com reflexos granada



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas, com a cereja e o morango em destaque, envoltos por intensas notas florais de rosas e violetas e um delicado toque terroso e mineral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura, com taninos finos e presentes, porém sedosos, perfeitamente alinhados com uma acidez franca e bastante salivante

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

risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral



CULINÁRIA

como na Borgonha, a produção é restrita, os vinhedos são cultivados em encostas, em pequenos lotes pertencentes a diversos proprietários. Em 2014 a UNESCO classificou a região como Patrimônio da Humanidade, oficialmente listando como "Vineyard Landscape of Piedmont: Langhe-Roero and Monferrato".

As duas denominações mais renomadas do Langhe são as DOCGs Barolo e Barbaresco! Porém, uma das mais importantes é a Langhe DOC, uma denominação ampla que cobre toda a sub-região, incluindo o distrito de Roero e mais de 90 comunas da província de Cuneo.

Aprovada em 1994, a Langhe DOC representa uma denominação mais flexível com menos regras de produção, sendo importantíssima para as vinícolas. Produtores de Barolo e Barbaresco podem usar ela para lançar Nebbiolos de versões mais acessíveis e com menor período de amadurecimento – produtos fundamentais para a saúde financeira das empresas.

Exatamente o que temos hoje na VinumDay! Um Langhe Nebbiolo de um ótimo produtor piemontês, que produz estupendos Barolos e Barbaescos, mas que também cede espaço para vinhos mais acessíveis (nunca deixando de focar em qualidade – importante citar).

Este produtor é a Bel Colle – uma marca icônica do Piemonte que, 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 Langhe Nebbiolo é um varietal que expressa a Nebbiolo no terroir piemontês de forma clara, direta e pura! Sua elaboração segue os rígidos patamares da empresa, com colheita manual, fermentação em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas, malolática espontânea completa e amadurecimento de 6 meses em inox.