ACQUISTATO IL .....

"Cuvée Valentina" Alta Langa DOCG Pas Dosé Nature 2020

Omaggio al territorio

Alta Langa DOCG Pas Dosé di Belcolle è un vino spumante metodo classico che nasce dal desiderio di rendere omaggio allo splendido paesaggio dell'Alta Langa. Prodotto con uve Pinot Nero (95%) e Chardonnay (5%), questa bollicina rappresenta l'eccellenza della produzione enologica di questa zona. Le uve vengono raccolte a mano e pressate delicatamente. Segue la fermentazione in parte in acciaio e in parte in tonneau di rovere francese nuovo. Nella primavera successiva all'assemblaggio si procede con il tiraggio. Il vino affina in bottiglia per almeno 48 mesi a temperatura costante. Il dosaggio finale viene effettuato senza aggiunta di zuccheri. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante e un perlage fine e persistente. Al naso si percepiscono intensi profumi floreali e fruttati, con note di biancospino, ginestra, mela verde e agrumi. In bocca, invece, è nitido, verticale, molto tipico, elegante e potente. La freschezza e la mineralità si equilibrano perfettamente con la struttura e la complessità del vino. Perfetto come aperitivo, accompagna bene crostacei, molluschi o una pasta ai frutti di mare. Da provare anche con secondi piatti di pesce e carni bianche.

Una cantina di eccellenza nelle Langhe. Stiamo parlando di cantina Bel Colle, nata negli anni '90 a Verduno, nelle Langhe, grazie all'intuito di un enologo illuminato, Paolo Torchio. Grazie alla sua lungimiranza, oggi l'azienda è diventata una delle più importanti realtà della zona, con un focus sui vitigni autoctoni e una filosofia di produzione che punta all'eleganza e alla finezza. Dal 2015 la cantina è di proprietà della famiglia Bosio, che ha rilanciato l'acquisto e la sistemazione dei vigneti, concentrandosi sulle più alte espressioni qualitative del territorio. Luca Bosio, la nuova generazione della famiglia, rappresenta il coraggio di intraprendere nuove strade e di ampliare i vigneti. Mario Albrito, invece, è la memoria storica della cantina, un veterano delle Langhe del vino con oltre 40 anni di esperienza. Bel Colle si impegna in una viticoltura sostenibile e in un'enologia attenta al rispetto delle differenze. La parcellizzazione dei vigneti permette di ottenere etichette sempre più rappresentative del legame tra le Langhe e i suoi vini. Oggi la cantina può contare su 10 ettari di vigneti tra Verduno, le colline delle Langhe e l'Astigiano che comprende alcuni dei più prestigiosi cru.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Alta Langa DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Pinot nero 95%, 5% chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 7 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono pressate, senza pigiatura. Si preleva la prima frazione del 5% di mosto, si estrae il mosto fiore fino ad un massimo del 50%. La fermentazione è svolta con una parte in acciaio e una parte in tonneaux di Allier di rovere francese nuovo. Nella primavera successiva all'assemblaggio si procede con il tiraggio. Il vino affina in bottiglia per almeno 48 mesi ad una temperatura costante di 13°C. Alla sboccatura la colmatura viene effettuata senza aggiunta di zuccheri.
Sensazioni	Il profumo è intenso, complesso, con note floreali e fruttate. In bocca è nitido, verticale, molto tipico, elegante e potente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821