



ACQUISTATO IL

"Cuvée Valentina" Alta Langa DOCG Extra Brut

2020

Eccellenza piemontese



Alta Langa DOCG Extra Brut di Belcolle è uno spumante metodo classico che nasce da un vigneto storico, impiantato nei primi anni '90. Uve Pinot Nero (90%) e Chardonnay (10%), da cloni e portainnesti eterogenei che conferiscono al vino complessità e un'unicità. Le uve vengono pigiate senza pressatura, e solo la prima frazione del mosto, il fiore, viene utilizzato per la produzione del vino. La fermentazione alcolica avviene in parte in acciaio e in parte in tonneau di rovere francese nuovo, donando al vino struttura e morbidezza. Dopo l'assemblaggio, poi, il vino affina in bottiglia per almeno 36 mesi, sviluppando un perlage fine e persistente. Il dosaggio finale contenuto fa sì che in etichetta venga indicato come Extra Brut. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è intenso e complesso, con note floreali e fruttate di biancospino, ginestra, mela verde e agrumi. In bocca, infine, il vino è nitido, verticale, elegante e potente, con una freschezza e una mineralità che si equilibrano perfettamente con la sua struttura. Bolla estremamente versatile, si abbina bene a crostacei, molluschi 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 90%, chardonnay 10%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 7 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	La fermentazione è svolta con una parte in acciaio e una parte in tonneau di Allier di rovere francese nuovo. Nella primavera successiva all'assemblaggio si procede con il tiraggio.
Sensazioni	Il profumo è molto intenso, complesso, con note floreali e fruttate. In bocca è nitido e 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