

Barolo Monvigliero 2017

Bel Colle



92 PTS.
JAMES SUCKLING.COM



DOCG Barolo, Piemonte, Itália



100% Nebbiolo



14,45°GL | Açúcar Res:0,6g/l | Acidez:5,24g/l



36 meses em tonéis de carvalho francês



Rubi brilhante, reflexo granada. Etéreo no nariz, com notas de cerejas, rosa seca, violeta, alcaçuz e terra molhada. Médio corpo, com estrutura compacta de taninos ultra finos, muito elegante e equilibrado.



15 anos



Bollito misto, clássico cozido piemontês com várias carnes (língua, vitela, cotechino, lombo de boi); ravioli de pato; polenta com ragu de ossobuco.

Outras informações

Produtor: Fundada em 1970, em Verduno, e adquirida em 2015 pela família Bosio, a Bel Colle é um dos grandes expoentes desta comuna. Os vinhedos se concentram na área de Borgo Castagni, além de parcelas nos lendários Monvigliero, e Pajorè, em Barbaresco. Os vinhos exibem admirável precisão estilística, combinando tipicidade, expressão do terroir e excelente equilíbrio tânico, fruto de uma vinificação minimalista e respeitosa. Todos os vinhos ostentam um nível de qualidade excepcional para suas faixas de preço, e estão entre as grandes descobertas desta supervalorizada região.

Clima: Continental moderado, com as características névoas outonais. Os Alpes ao norte protegem a região dos ventos frios e do excesso de chuva.

Solo: Solos variados, predominando as margas fósseis de Sant'Agata, dos estágios Serravaliano e Tortoniano.

Viticultura: Nebbiolo do Cru Monvigliero, comuna de Verduno. Videiras plantadas a 300-350 metros de altitude, a uma densidade de 5 mil plantas/hectare, condução em Guyot.

Vinificação: Colheita manual, desengace. Fermentação em inox, com leveduras espontâneas, a temperatura controlada, e 15 dias de maceração com as cascas. Malolática completa, trasfega para tonéis de carvalho francês, onde amadurece por 3 anos. Estabilização, engarrafamento.