



Bel Colle Barolo Riserva 10 Anni DOCG

Bel Colle vīna nams dzimis 1978. gadā, pateicoties Pontiglione un Priola ģimenēm, kuras tajā laikā izvēlējās ieguldīt perifērajā teritorijā – Verduno, kas bija bagāta ar potenciālu.

Bel Colle strādā savos vīnogulājos, lai izpaustu Pjemontas vietējo dvēseli. Vīnogulāji tiek apstrādāti ar rokām, izmantojot organiskus savienojumus un sagatavošanas līdzekļus.

Bel Colle vīna ražošanas filozofija balstās uz amatniecības tradīcijām, bez piespiešanas. Mērķis ir izcelt vīnogu šķirnes identitāti, vienlaikus ļaujot vīniem dabiski izpausties izcilībā.

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L ▼

Quantity

Pievienot grozam



Produkta tehniskā informācija

Macerācijas periods: 15 dienas

Vinifikācija 4000L koka mucās. Fermentācija ar vietējiem raugiem.

Novecošana:

- Monvigliero: 5 gadi 4000L ozolkoka mucās

- Boscatto: 5 gadi 4000L ozolkoka mucās

Pēc tam abus sajauc un notur 5 gadus kopā 8000L koka mucās no Allier.

Garša un aromāts

Aromāts: Kompleksais un nobriedis. Dominē žāvētu ķiršu, kaltētu rožu, tabakas, ādas, garšvielu (krustnagliņas, kanēlis) un vieglas zemes notis. Garša: Pilnmiesīgs ar samtainiem tanīniem un līdzsvarotu skābumu. Garša paradās žāvēti augļi, lakrica, trifele un vaņiļas notis. Ļoti gara pēcgarša ar elegantu mineralitāti.

Pasniegšana

Saderība ar ēdieniem: gaļa (Bresaola, grilēti steiki, medījumi (fazāns, zaķis)), sieri (izturēts Parmezāns, Pekorīno), ēdieni (Risoto ar trifelēm, jēra gaļa ar rozmarīnu). Pasniegt 18°C temperatūrā.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Sarkanvīns
ALKOHOLA SATURS	14,0 %
KORĶIS	Dabīgais korķis
VALSTS	Itālija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Nebbiolo
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Bel Colle
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Pjemonta
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss