



Bel Colle Piemonte Pinot Nero DOC

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 1

Pievienot grozam



Produkta tehniskā informācija

Macerācija notiek 7 dienas.

Noturēšana ozolā 6 mēnešus, lai piešķirtu struktūru un nianšes.

Garša un aromāts

Smalks un niansēts aromāts ar sarkano ogu (zemeņu, aveņu) un meža augļu notīm, kā arī maigām garšvielām (kanēlis, vaniļa) un ziedu niansēm.

Garša elegants un labi sabalansēts ar smalkiem tanīniem, atsvaidzinošu skābumu un pikanto pēcgaršu.

Pasniegšana

Saderība ar ēdieniem: Pīles krūtiņa, cūkgaļas medalljoni, teļa gaļa ar sēnēm. Sieri: Brie, Camembert, viegli nogatavināti kazas sieri. Pasniegt 18°C temperatūrā.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Sarkanvīns
ALKOHOLA SATURS	13,0 %
KORĶIS	Dabīgais korķis
VALSTS	Itālija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Pinot Nero
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Bel Colle
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Pjemonta
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss