



BEL COLLE

VERDUNO - ITALIA

ALTA LANGA DOCG CUVÉE VALENTINA NATURE

Il vino nasce dal desiderio di rendere omaggio allo splendido paesaggio dell'Alta Langa.

Il vigneto è stato uno dei primi ad essere stato impiantato all'inizio degli anni '90, con una composizione di uve eterogenea sia in cloni che in portainnesti.

Il nostro Alta Langa risulta perfettamente integrato con un profilo ben distinguibile e marcatamente territoriale.

Il nome è un omaggio a mia moglie Valentina: come lei, questo vino è schietto, sincero e ricco di emozioni.



DENOMINAZIONE	<i>Alta Langa DOCG Cuvée Valentina</i>
UVAGGIO	<i>95% Pinot nero 5% Chardonnay</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>12,5%</i>
COLORE	<i>Giallo paglierino</i>
FORMATO	<i>0,75L</i>
AREA	<i>Vesime</i>
SUOLO	<i>Argilloso – Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>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 tonneau 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.</i>

SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO

Il profumo è intenso, complesso, con note floreali e fruttate. In bocca è nitido, verticale, molto tipico, elegante e potente. Temperatura di degustazione: 8° C. Ottimo come aperitivo, si abbina a tutti i piatti a base di pesce come crostacei, molluschi, o una pasta ai frutti di mare.