



# BELLA VITA

GRANDS CRUS [bellavitagrandscrus.com](http://bellavitagrandscrus.com)

## **Bel Colle** **Langhe Favorita** **DOC Langhe 13,5%**

Sol argilo-calcaire 200-300m d'altitude. Macération 24 heures. Fermentation 10 jours en inox. Basse température. 3 mois sur lies. Sucre résiduel 3g/L.

[Obtenir un devis](#)



**UGS :** 29a172bc3cc9

### ADDITIONAL INFORMATION

<b>Producteur</b>	<a href="#">Bel Colle</a>
<b>Pays</b>	<a href="#">Italie</a>
<b>Format</b>	<a href="#">750 mL</a>
<b>Degré d'alcool</b>	<a href="#">13.5%</a>
<b>Millésime</b>	<a href="#">2024</a>
<b>Cépage</b>	<a href="#">100% Favorita</a>
<b>UVC</b>	<a href="#">12</a>
<b>Disponibilité</b>	<a href="#">À venir</a>
<b>Catégories :</b>	<a href="#">Importations privées</a> , <a href="#">Vins</a> , <a href="#">Vins Italie</a>

### PRODUCT DESCRIPTION

La sous-zone de Verduno appelée Monvigliero est considérée comme la meilleure de la commune depuis toujours. Sinon parmi les meilleures de toute la zone de production du vin Barolo. C'est un amphithéâtre naturel exposé au sud-ouest et le soleil classique de l'après-midi où le microclimat particulier améliore la production d'un vin Barolo très parfumé et délicat avec un corps équilibré et des tanins doux jamais durs. Un vin extrêmement durable qui conserve ces caractéristiques au fil du temps. La famille Bosio (producteurs depuis 4 générations) a renouvelé les technologies de cave sans renoncer à la tradition : vinification en acier et affinage des grands rouges en grands fûts de chêne français et slavons.



**BELLA VITA**

GRANDS CRUS [bellavitagrandscrus.com](http://bellavitagrandscrus.com)