

Bel Colle
Langhe Nebbiolo
DOC Langhe 14%

Sol argilo-calcaire 200-300m d'altitude. Fermentation 10 jours en inox. Basse température. Aucun vieillissement. Sucre résiduel 2g/L.

SAQ



UGS : 14988013

ADDITIONAL INFORMATION

Producteur	Bel Colle
Pays	Italie
Format	750 mL
Degré d'alcool	14.0%
Millésime	2024
Cépage	100% Nebbiolo
UVC	12
Disponibilité	
Catégories :	Importations privées , Vins , Vins Italie

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.