



# BELCOLLE

VERDUNO - ITALIA

## ALTA LANGA DOCG CUVÉE VALENTINA

*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 nei primi anni '90, con una composizione di uve eterogenea sia in cloni che in portainnesti.*

*La nostra Alta Langa è perfettamente integrata nel terroir, 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>90% Pinot nero 10% Chardonnay</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>12,5%</i>
COLORE	<i>Giallo paglierino con riflessi dorati</i>
FORMATO	<i>0,75L</i>
AREA	<i>Langhe area</i>
SUOLO	<i>Argilloso-Calcareo</i>

*Le uve vengono pigiate senza successiva pressatura. Si preleva la prima frazione del 5% di mosto, si estrae il fiore fino ad un massimo del 50%. Fermentazione parte in acciaio e parte in tonneau di Allier di rovere francese nuovo. Nella primavera successiva all'assemblaggio si procede con il tiraggio, quindi il vino affina per almeno 36 mesi in un locale termocondizionato a 13° C. Alla sboccatura non vengono aggiunti zuccheri. Questo spumante è un extra-brut.*

### SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO

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