



# BELCOLLE

VERDUNO - ITALIA

## ROERO ARNEIS DOCG

*Questo vitigno è diffuso in tutto il Roero, ma anche sulle colline della sponda destra del Tanaro. È estremamente vigoroso, con germogli forti e diritti.*

*Fertili e produttive, le uve maturano a fine settembre.*

*Il grappolo è di dimensioni medio-piccole, di forma piramidale o cilindrica con una o due ali evidenti.*



DENOMINAZIONE	<i>Roero Arneis DOCG</i>
UVAGGIO	<i>100% Arneis</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>13%</i>
COLORE	<i>Giallo paglierino</i>
FORMATI	<i>0,75L – 1,50L</i>
AREA	<i>Roero area</i>
SUOLO	<i>Argilloso – Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>Vinificazione con macerazione delle bucce per 36 ore a bassa temperatura (5 °C) seguita da una classica vinificazione in bianco. Periodo di fermentazione: 15 giorni in acciaio a bassa temperatura (5 °C) Affinamento: 6 mesi sui propri lieviti Lieviti : lieviti selezionati</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Morbido con note di frutta e fiori con buona acidità. Temperatura di degustazione: 8°C Abbinamento: ideale come aperitivo o con il pesce.</i>



2021: Gold Medal  
Berliner Wine Trophy

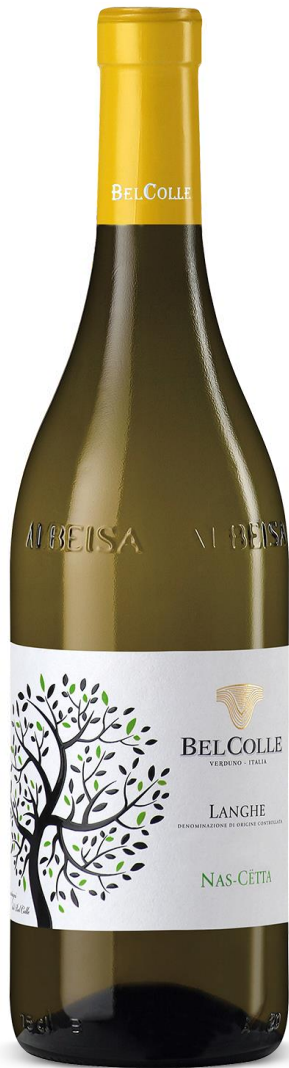


# BELCOLLE

VERDUNO - ITALIA

## LANGHE DOC NASCETTA

*Questo vitigno semiaromatico è una piacevole scoperta per chi lo assaggia. L'importante struttura e i livelli di acidità conferiscono al vino una grande capacità di invecchiamento, assicurando una lunga e dinamica evoluzione aromatica sia a livello di struttura che a livello aromatico..*



DENOMINAZIONE	<i>Langhe DOC Nascetta</i>
UVAGGIO	<i>100% Nascetta</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>13%</i>
COLORE	<i>Giallo paglierino</i>
FORMATO	<i>0,75L</i>
AREA	<i>Langhe area</i>
SUOLO	<i>Argilloso - Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>Vinificazione con macerazione delle bucce per 24 ore a bassa temperatura (5 °C) Fermentazione: 10 giorni in vasche di acciaio a bassa temperatura Affinamento: 3 mesi in botti di rovere Lieviti: lieviti selezionati</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Il profumo è profondo e ricco, fruttato, di grande intensità e persistenza. È molto persistente e retrogusto lungo. Temperatura di degustazione: 8° C Abbinamenti: Ideale vino da aperitivo, ottimo con antipasti freschi e frutti di mare</i>



2020: Gold Medal  
Berliner Wine Trophy



# BELCOLLE

VERDUNO - ITALIA

## LANGHE DOC FAVORITA

*In passato quest'uva era considerata più un'uva da tavola che un'uva da vino.*

*E' una pianta robusta la cui produzione è costantemente elevata.*

*Si raccoglie subito dopo l'Arneis, a fine settembre e inizio ottobre.*

*Il suo grappolo è spargolo, di media grandezza e generalmente cilindrico con una o due ali sviluppate.*



DENOMINAZIONE	<i>Langhe DOC Favorita</i>
UVAGGIO	<i>100% Favorita</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>13%</i>
COLORE	<i>Giallo paglierino</i>
FORMATO	<i>0,75L</i>
AREA	<i>Langhe</i>
SUOLO	<i>Clayey – Calcareous</i>
VINIFICAZIONE	<i>Vinificazione con macerazione delle bucce per 24 ore a bassa temperatura (5 °C) Fermentazione: 10 giorni in vasche di acciaio a bassa temperatura Affinamento: 3 mesi sui propri lieviti Lieviti: lieviti selezionati</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Il profumo ricorda il cugino Vermentino, caratterizzato da fiori bianchi e frutta a polpa bianca come la pesca. Al palato conferma i sentori fruttati e floreali, con una sensazione piacevolmente fresca che bilancia acidità e morbidezza. Temperatura di degustazione: 8° C Abbinamenti: questo vino è ottimo con Antipasti sia freddi che caldi, ogni tipo di pesce e crostacei.</i>



# BELCOLLE

VERDUNO - ITALIA

## LANGHE DOC CHARDONNAY

*Lo Chardonnay è una varietà internazionale a germogliamento e maturazione precoce. E' un vitigno spiccatamente sensibile al luogo, al clima, alla viticoltura e alla vinificazione; perde rapidamente acidità man mano che matura; una sfida in un clima caldo (o in fase di riscaldamento). Il clima continentale delle Langhe, più secco e caldo della Borgogna, richiede un'attenta selezione del sito.*



DENOMINAZIONE *Langhe DOC Chardonnay*

UVAGGIO *100% Chardonnay*

ALCOOL (%VOL) *13,5%*

COLORE *Giallo paglierino*

FORMATO *0,75L*

AREA *Langhe area*

SUOLO *Argilloso - Calcareo*

VINIFICAZIONE

*Vinificazione con macerazione sulle bucce per 24 ore a bassa temperatura (5 °C) seguita da una classica vinificazione in bianco.*

*Periodo di fermentazione: 10 giorni in vasche di acciaio a bassa temperatura (5 °C)*

*Affinamento: 3 mesi in botti di rovere .*

*Lieviti: lieviti selezionati*

SUGGERIMENTI DI  
DEGUSTAZIONE DI  
VALTER BOSIO

*Il profumo è profondo e ricco, fruttato, di grande intensità e persistenza. E' corposo, molto persistente e il suo retrogusto è lungo.*

*Temperatura di degustazione: 8 °C*

*Abbinamenti: Ideale vino da aperitivo, ottimo con antipasti freschi e frutti di mare*



# BEL COLLE

VERDUNO - ITALIA

## PIEMONTE MOSCATO SECCO

*Il Moscato Secco è uno dei vini bianchi più curiosi delle selezioni Bel Colle, grazie alla spiccata aromaticità e al sapore deciso delle uve Moscato. Un buon bicchiere di Piemonte Moscato secco sarà una sorpresa inaspettata da scoprire ad ogni sorso: un viaggio attraverso la storia del territorio e la passione di un lavoro così nobile come quello del vignaiolo.*



DENOMINAZIONE	<i>Piemonte Moscato Secco</i>
UVAGGIO	<i>100% Moscato</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>6%</i>
COLORE	<i>Giallo Paglierino</i>
FORMATI	<i>0,75L</i>
AREA	<i>Santo Stefano Belbo</i>
SUOLO	<i>Argilloso - Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>Vinificazione con macerazione delle bucce per 36 ore a bassa temperatura (5 °C) seguita da una classica vinificazione in bianco. Periodo di fermentazione: 30 giorni in vasche di acciaio a bassa temperatura (15 °C) Affinamento: 6 mesi sui propri lieviti. Lieviti: lieviti indigeni da pied de cuve ottenuti da vigneti di proprietà.</i>

### SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO

*Impressioni gustative: Al naso i profumi tipici di questo vitigno con spiccate note fruttate come l'albicocca e piacevoli sentori freschi di erbe aromatiche che ricordano la salvia; al palato, insieme al gusto secco, si avvertono evidenti note vegetali di salvia, menta e agrumi, che si fanno ancora più intense nel finale.*

*Temperatura di degustazione: 8° C*

*Abbinamenti: Ottimo come aperitivo o con antipasti con crostacei.*

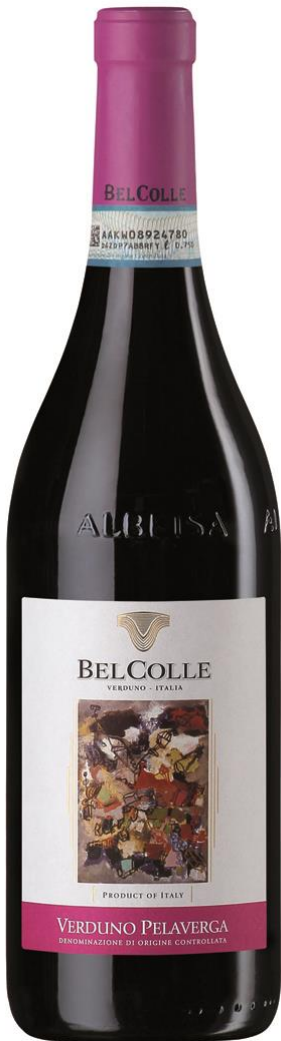


# BELCOLLE

VERDUNO - ITALIA

## VERDUNO PELAVERGA DOC

*Ignorato per generazioni, il Pelaverga di Verduno è stato riscoperto da un gruppo di produttori negli anni '70. Oggi è un vino molto apprezzato, dotato di caratteristiche molto originali e di un bel profumo speziato. Gli acini sono particolarmente croccanti e gustosi se consumati crudi.*



DENOMINAZIONE	<i>Verduno Pelaverga DOC</i>
UVAGGIO	<i>100% Verduno Pelaverga</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>14%</i>
COLORE	<i>Rosso Rubino</i>
FORMATI	<i>0,75L – 1,50L</i>
AREA	<i>Verduno</i>
SUOLO	<i>Argilloso - Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>I grappoli vengono diraspati e il mosto trasferito in serbatoi di acciaio inox, dove avviene la fermentazione alcolica. Durante la macerazione vengono effettuati delicati rimontaggi (per circa 6-8 giorni). Affinamento: 6 mesi sui propri lieviti Lieviti: lieviti selezionati.</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Al naso, il bouquet riporta le tipiche note di frutti rossi, prugne e ciliegie, e spezie caratteristiche, come il pepe bianco. Al palato è delicato, vellutato ed equilibrato con la sua fresca acidità. Temperatura di degustazione: 16°C Abbinamento: Il Pelaverga è il vino ideale da abbinare a una varietà di cibi grazie alla sua elevata acidità, ai sapori di frutti rossi e alle sottili note speziate. Questo vino si abbina perfettamente a piatti di carne, verdure grigliate e formaggi stagionati soddisferà il tuo palato con un bicchiere di questo splendido vino rosso italiano.</i>



2021: Corona  
Vini buoni d'Italia



# BELCOLLE

VERDUNO - ITALIA

## BARBERA D'ALBA DOC «APE REALE»

*L'area vinicola di Alba copre sia la città di Alba che le circostanti colline delle Langhe e si sovrappone a quelle dei due vini rossi più famosi del Piemonte: Barolo e Barbaresco. Proprio intorno ad Alba sono presenti quelle dolci colline che sono diventate il simbolo del paesaggio piemontese.*



DENOMINAZIONE	<i>Barbera d'Alba DOC</i>
UVAGGIO	<i>100% Barbera</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>14%</i>
COLORE	<i>Rosso rubino</i>
FORMATO	<i>0,75L</i>
AREA	<i>Alba area</i>
SUOLO	<i>Sabbioso - Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>Pigiatura soffice delle uve con diraspatura; fermentazione statica in acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata di 25 °C; Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio Lieviti: lieviti selezionati.</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Al naso si presenta piacevole, ricco e fine, con note di frutta rossa in maturazione e tonalità più fresche e floreali. Al palato molto fruttato, con un' acidità fine e un corpo medio. Temperatura di degustazione: 18° C Abbinamento: pasta con sughi ricchi, carni rosse e bianche, formaggi di media e lunga stagionatura.</i>

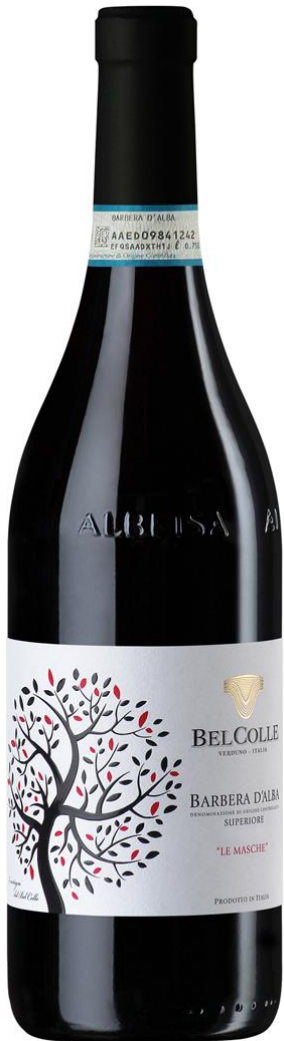


# BEL COLLE

VERDUNO - ITALIA

## BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE «LE MASCHE»

*Un tempo, secondo la tradizione piemontese, le “Masche”-personaggi femminili simili a streghe- potevano trasformare magicamente animali o cose in ciò che volevano. Oggi questo vino è il frutto di una magica trasformazione. Vi streggerà con i suoi affascinanti profumi e il suo gusto inconfondibile.*



DENOMINAZIONE	<i>Barbera d'Alba DOC Superiore</i>
UVAGGIO	<i>100% Barbera</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>15%</i>
COLORE	<i>Rosso rubino</i>
FORMATO	<i>0,75L – 1,5L</i>
AREA	<i>Alba</i>
SUOLO	<i>Sabbioso - Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>E' il risultato di rigorose selezioni dei grappoli effettuate nei primi mesi direttamente in vigna per diminuire la quantità, aumentando la qualità. Dopo un'accurata fermentazione viene messo in piccole botti “Allier” per completare la procedura. Affinamento: 12 mesi in botte di rovere Lievito: lieviti selezionati</i>

### SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO

*Corposo e avvolgente, il suo sapore lievemente acidulo non turba gli equilibri. Secco, fresco e fragrante, questo vino è persistente al palato con sentori di prugna, mora e ciliegia. Temperatura di degustazione: 18° C  
Abbinamento: ottimo con primi piatti, carni rosse alla griglia o al forno, formaggi di diverse stagionature.*



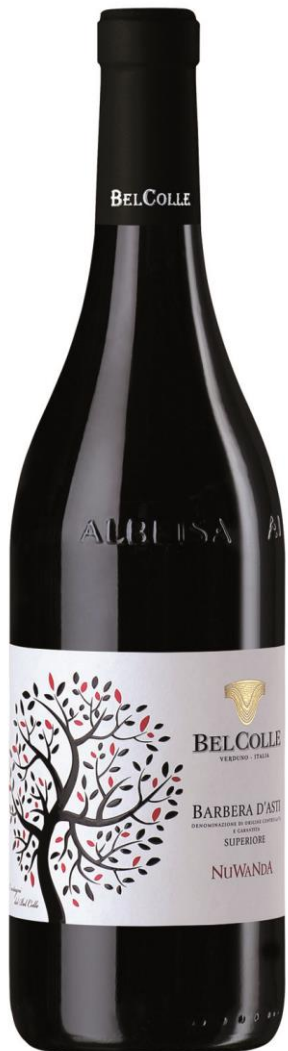


# BEL COLLE

VERDUNO - ITALIA

## BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE «NUWANDA»

*Bel Colle possiede circa un ettaro di Barbera a Bionzo, piccolo paese che si affaccia sulla Valle del Tinella che divide le colline delle Langhe orientali dal Monferrato Astigiano. I filari si innalzano in una zona calda, ben esposta ed estremamente asciutta, portando i grappoli a maturazione precoce e ad avere grandi concentrazioni. Qui nasce la Barbera d'Asti Docg Superiore Nuwanda, termine indiano per "Spirito di forza".*



DENOMINAZIONE	<i>Barbera d'Asti DOCG Superiore</i>
UVAGGIO	<i>100% Barbera</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>15,5%</i>
COLORE	<i>Rosso Rubino</i>
FORMATI	<i>0,75L - 1,5L</i>
AREA	<i>Bionzo, Costigliole d'Asti</i>
SUOLO	<i>Sabbioso - Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>Le uve vengono selezionate manualmente e raccolte in piccole ceste. In cantina vengono diraspate e messe in vasche di acciaio inox dove la fermentazione e la macerazione avvengono a temperatura controllata. Il vino viene poi affinato in piccole e medie botti di rovere per almeno 12 mesi. Affinamento: in rovere francese per circa 12 mesi. Lievito: lieviti selezionati</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Un unico vigneto di grande potenza con un solido corpo, che pur conservando l'acidità del vitigno Barbera si esprime secondo un calore tutto mediterraneo, pieno e avvolgente, con sentori fruttati e persistenti. Colore granato molto scuro con riflessi vivaci; Profumo concentrato, con sentori di confettura di more e mirtilli con finale fresco; in bocca è compatto, sapido, persistente, fresco con acidità sostenuta, tipica del vitigno. Temperatura di degustazione: 18° C Abbinamento: ottimo con primi piatti, carni rosse alla griglia o al forno, formaggi di diverse stagionature.</i>



# BELCOLLE

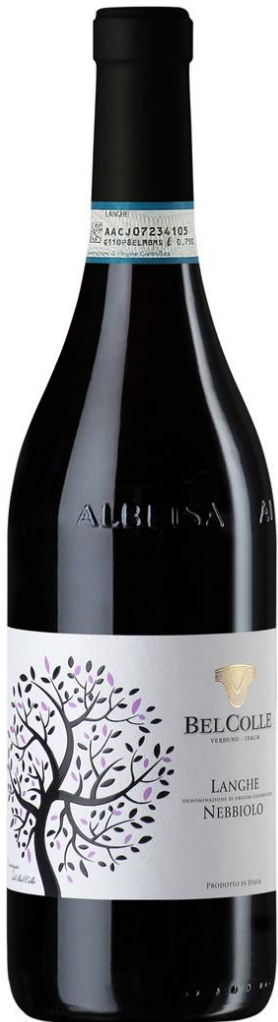
VERDUNO - ITALIA

## LANGHE DOC NEBBIOLO

*Un vino prodotto nelle più prestigiose zone di Langha.*

*Deve essere consumato preferibilmente quando è giovane.*

*Ha un colore rosso brillante, la fragranza è caratteristica, intensa, delicata, con profumi viola e lamponi.*



DENOMINAZIONE	<i>Langhe DOC Nebbiolo</i>
UVAGGIO	<i>100% Nebbiolo</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>14%</i>
COLORE	<i>Rosso rubino con riflessi granato</i>
FORMATI	<i>0,75L</i>
AREA	<i>Alba area</i>
SUOLO	<i>Sabbioso - Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>La vinificazione avviene attraverso una pressatura soffice; fermentazione ad una temperatura massima di 25-28° C. per 10-12 giorni e 2-3 rimontaggi al giorno per lisciviazione delle fecce. Il Nebbiolo è un vino ottenuto con una leggera fermentazione estrattiva.</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Presenta aromi floreali con sentori di frutta matura (lamponi, prugna e ciliegia). Al palato è netto e avvolgente, con finale asciutto e piacevolmente fruttato. Temperatura di degustazione: 18° C Abbinamento: pasta con sughi ricchi, carni rosse e bianche, formaggi di media e lunga stagionatura.</i>



# BEL COLLE

VERDUNO - ITALIA

## NEBBIOLO D'ALBA DOC

*Le origini del nome Nebbiolo sono state legate alla parola italiana "nebbia". Questa connessione può essere attribuita al fatto che le migliori posizioni del vigneto per l'uva sono al di sopra della linea di nebbia, una volta che si è stabilizzata nella bassa valle.*



DENOMINAZIONE	<i>Nebbiolo d'Alba DOC</i>
UVAGGIO	<i>100% Nebbiolo</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>14,5%</i>
COLORE	<i>Rosso rubino con riflessi granato</i>
FORMATI	<i>0,75L</i>
AREA	<i>Alba area</i>
SUOLO	<i>Sabbioso - Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>Vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento: 12 mesi in botti di rovere, seguiti da 6 mesi in bottiglia Lievito: lieviti selezionati</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Presenta aromi floreali con sentori di frutta matura e spezie. Al palato i tannini eleganti si fondono con la struttura e trovano un armonioso equilibrio con l'invecchiamento. Temperatura di degustazione: 16-18° C Abbinamento: pasta con sughi ricchi, carni rosse e bianche, formaggi di media e lunga stagionatura.</i>

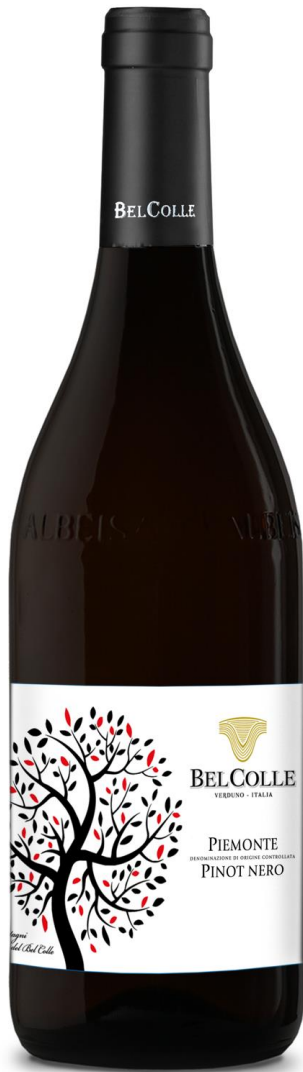


# BEL COLLE

VERDUNO - ITALIA

## PIEMONTE DOC PINOT NERO

*Nella denominazione francese, la parola "Pinot" si traduce in "Pino", come riferimento al modo in cui le uve si raggruppano sulla vite, simile a una pigna. "Noir", anch'esso francese, si traduce in "nero", riferendosi al colore dell'uva scura e dalla buccia sottile.*



DENOMINAZIONE	<i>Piemonte DOC Pinot Nero</i>
UVA	<i>100% Pinot nero</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>13,5%</i>
COLORE	<i>Rosso granato</i>
CAPACITA'	<i>0,75L</i>
PROVENIENZA	<i>Cortemilia</i>
TERRENO	<i>Sabbioso- calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>Dopo la pigia-diraspatura, la macerazione e la fermentazione avvengono a contatto con le bucce per oltre 7 giorni a temperatura controllata. Il vino viene poi affinato in botti di rovere per 6 mesi seguito da un breve affinamento in bottiglia. Lieviti selezionati</i>

NOTE DEGUSTATIVE SUGGERITE DA VALTER BOSIO	<i>Impressione gustativa: emozionanti aromi al naso di frutti rossi che ricordano la fragola e il lampone, circondati da piacevoli note speziate. Al palato è armonico e vellutato con una struttura elegante e un finale morbido ma persistente. Temperatura di degustazione: 18° C Abbinamenti: primi piatti con sughi ricchi, carni rosse e bianche, formaggi di media e lunga stagionatura.</i>
--	---



# BELCOLLE

VERDUNO - ITALIA

## DOLCETTO D'ALBA DOC

*Il nome Dolcetto deriva dalla dolcezza della polpa dell'omonima uva, mentre i vini sono esclusivamente secchi.  
Un vitigno piuttosto imprevedibile, che risponde in modo diverso ai vari luoghi in cui cresce.*



DENOMINAZIONE	<i>Dolcetto d'Alba DOC</i>
UVAGGIO	<i>100% Dolcetto</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>14%</i>
COLORE	<i>Rosso porpora</i>
FORMATO	<i>0,75L</i>
AREA	<i>Alba area</i>
SUOLO	<i>Sabbioso - Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>La vinificazione è tradizionale, con macerazione di 10 giorni ad una temperatura di circa 28 °C, seguita dalla fermentazione malolattica. Il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia, e prosegue il processo di maturazione in bottiglia. Lievito: lieviti selezionati</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Al palato molto fruttato, con acidità fine e corpo medio. Temperatura di degustazione: 18° C Abbinamento: pasta con sughi ricchi, carni rosse e bianche, formaggi di media e lunga stagionatura.</i>



# BELCOLLE

VERDUNO - ITALIA

## BARBARESCO DOCG

*Questo Barbaresco nasce nei vigneti di Nebbiolo situati nei comuni della zona di origine.*

*I filari hanno una disposizione molto ripida, quasi terrazzata che ne esalta l'ottima esposizione a sud, sud-ovest. Terreni, altitudini ed esposizioni conferiscono a questo Barbaresco espressioni di classe assoluta, struttura classica ed elegante, ben delineata e profondamente equilibrata.*



DENOMINAZIONE	<i>Barbaresco DOCG</i>
UVAGGIO	<i>100% Nebbiolo</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>14,5%</i>
COLORE	<i>Rosso rubino con riflessi granato</i>
FORMATO	<i>0,75L</i>
AREA	<i>Barbaresco, Neive, Treiso</i>
SUOLO	<i>Sabbioso - Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>Vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, macerazione post fermentativa, svinatura dopo 22-25 giorni e fermentazione malolattica completata con il mantenimento della temperatura costante durante tutto il processo. Segue un lungo periodo di maturazione in grandi botti di rovere con successivo riposo in bottiglia. Affinamento: 24 mesi in botti di rovere, seguiti da 6 mesi in bottiglia Lieviti: lieviti indigeni</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Al naso il bouquet riporta le tipiche note di piccoli frutti rossi, prugne e ciliegie. Al palato è delicato, vellutato ed equilibrato con la sua piacevole acidità. Temperatura di degustazione: 18° C Abbinamenti: ottimo con carni rosse e selvaggina, primi e secondi piatti con funghi e formaggi stagionati.</i>



**BEL COLLE**  
VERDUNO - ITALIA

## BARBARESCO DOCG GALLINA

*Perfetta espressione di un terroir particolarmente capace di regalare vini eccellenti, il Barbaresco Gallina DOCG racconta con precisione e orgoglio le peculiarità della prestigiosa denominazione di cui fa parte: figlio di viti giovani e vecchie, tra filari piantati 50 anni fa e altri in tempi più recenti si nutre di un terreno marnoso ricco di sabbia fine.*



DENOMINAZIONE	<i>Barbaresco DOCG Gallina</i>
UVAGGIO	<i>100% Nebbiolo</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>14,5%</i>
COLORE	<i>Rosso rubino con riflessi granato</i>
FORMATO	<i>0,75L</i>
AREA	<i>Gallina, Neive</i>
SUOLO	<i>Sabbioso - Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>Vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, macerazione post fermentativa, svinatura dopo 22-25 giorni e fermentazione malolattica completata con il mantenimento della temperatura costante durante tutto il processo. Segue un lungo periodo di maturazione in grandi botti di rovere con successivo riposo in bottiglia. Affinamento: 24 mesi in botti di rovere, seguiti da 6 mesi in bottiglia Lieviti: lieviti indigeni</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Al naso il bouquet riporta le tipiche note di piccoli frutti rossi, prugne e ciliegie. Al palato è delicato, vellutato ed equilibrato con la sua piacevole acidità. Temperatura di degustazione: 18° C Abbinamenti: ottimo con carni rosse e selvaggina, primi e secondi piatti con funghi e formaggi stagionati.</i>

*Organic farming*





**BELCOLLE**  
VERDUNO - ITALIA

## BARBARESCO DOCG PAJORE'

*Il Pajore' è uno dei cru più rinomati della denominazione del Barbaresco. Gode di una consolidata reputazione grazie anche ai vini cult di Giovanni Moresco (ormai quasi introvabili), che per primo lo vinificò in purezza nel 1967. I filari hanno una disposizione molto ripida, quasi terrazzata che ne esalta l'ottima esposizione a sud, sud-ovest. Terreni, altitudini ed esposizioni conferiscono a questo Barbaresco espressioni di classe assoluta, struttura classica ed elegante, ben delineata e profondamente equilibrata.*



DENOMINAZIONE	<i>Barbaresco DOCG Pajore'</i>
UVAGGIO	<i>100% Nebbiolo</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>14,5%</i>
COLORE	<i>Rosso rubino con riflessi granato</i>
FORMATO	<i>0,75L</i>
AREA	<i>Pajore', Treiso</i>
SUOLO	<i>Sabbioso - Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>Vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, macerazione post fermentativa, svinatura dopo 22-25 giorni e fermentazione malolattica completata con il mantenimento della temperatura costante durante tutto il processo. Segue un lungo periodo di maturazione in grandi botti di rovere con successivo riposo in bottiglia. Affinamento: 24 mesi in botti di rovere, seguiti da 6 mesi in bottiglia Lieviti: lieviti indigeni</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Al naso il bouquet riporta le tipiche note di piccoli frutti rossi, prugne e ciliegie. Al palato è delicato, vellutato ed equilibrato con la sua piacevole acidità. Temperatura di degustazione: 18° C Abbinamenti: ottimo con carni rosse e selvaggina, primi e secondi piatti con funghi e formaggi stagionati.</i>





# BELCOLLE

VERDUNO - ITALIA

## BAROLO DOCG SIMPOSIO

Il vino Barolo D.O.C.G. nasce da un incontro (Simposio) di vigneti di Nebbiolo da Barolo, situati nel Comune di Verduno, vinificati e affinati in botti di rovere separatamente e uniti in bottiglia dopo un accurata miscelazione al termine di un invecchiamento di tre anni.



DENOMINAZIONE	<i>Barolo DOCG Simposio</i>
UVAGGIO	<i>100% Nebbiolo</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>14,5%</i>
COLORE	<i>Rosso rubino con riflessi granato</i>
FORMATI	<i>0,75L – 1,50L</i>
AREA	<i>Verduno, La Morra, Novello</i>
SUOLO	<i>Argilloso - Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>Vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, macerazione post fermentativa, e svinatura dopo 22-25 giorni, svinatura e fermentazione malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Segue un lungo periodo di maturazione in botti grandi di rovere con successivo riposo in bottiglia. Lieviti selezionati.</i>

### SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO

*Rosso granato intenso, profumo ampio ed elegante delicatamente speziato, con sentori di fiori e piccoli frutti rossi. Al palato, una struttura opulenta sostenuta da tannini morbidi, ricoperti di frutta matura e liquorizia. Straordinaria capacità di invecchiamento.  
Temperatura di degustazione: 18° C  
Abbinamento: Perfetto in abbinamento a piatti di carne rossa e selvaggina, ma anche piatti di pesce molto ricchi, come il rombo al forno, oltre che con formaggi pregiati.*

**falstaff**

2018: 91 pts  
Falstaff Trophy



2018: 92 pts  
Wine Enthusiast

**JAMESUCKLING.COM**

2018: 92 pts  
James Suckling

## *Barolo DOCG RISERVA 2009*



### NOTE TECNICHE:

*Vitigno: Nebbiolo 100%*

*Alcool: 14%*

*Colore: Rosso Granato*

*Sapore: asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato.*

*Temp. Servizio: 20° C*

*Zucchero residuo: 2g/l*

### VIGNETI:

*Area di produzione: Verduno Boschatto e Verduno Monvigliero*

*Altitudine: 300/350m slm*

*Terreno: Calcareo - Argilloso*

### VINIFICAZIONE:

*Periodo di contatto con le bucce: 15 giorni*

*Vinificazione in botti di legno da 4000L*

*Invecchiamento:*

*- Monvigliero: 5 anni in botti di legno da 4000L*

*- Boschatto: 5 anni in botti di legno da 4000L*

*I due vengono poi miscelati ed affinati per 5 anni insieme in botti di legno da 8000L di Allier.*

*Lieviti Indigeni.*



# BEL COLLE

VERDUNO - ITALIA

## BAROLO DOCG MONVIGLIERO

Monvigliero è da sempre considerato il "Grand Cru" del comune di Verduno, nonché uno dei vigneti più prestigiosi dell'intera denominazione. Un anfiteatro naturale esposto a sud-ovest caratterizzato da un clima particolarmente secco e da terreni leggeri e sciolti che spingono le viti a dare il meglio di sé.

Dal Monvigliero nasce un Barolo iconico per finezza ed eleganza che non rinuncia a un pizzico di austerità. Presenta una gamma aromatica tra le più ampie e complesse dell'intera denominazione, giocata in particolare su note di fiori e spezie.



DENOMINAZIONE	Barolo DOCG Monvigliero
UVAGGIO	100% Nebbiolo
ALCOOL (%VOL)	14,5%
COLORE	Rosso rubino con riflessi granato
FORMATI	0,75L - 1,50L - 3L - 5L
AREA	Verduno, Monvigliero
SUOLO	Argilloso - Calcareo
VINIFICAZIONE	Vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, macerazione post fermentativa, e svinatura dopo 22-25 giorni, svinatura e fermentazione malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Segue un lungo periodo di maturazione in botti grandi di rovere con successivo riposo in bottiglia. Affinamento: 6 mesi sui propri lieviti Lieviti: lieviti selezionati
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	Al naso, il bouquet porta le tipiche note di frutti rossi, prugne e ciliegie, e spezie scure come il pepe. Al palato è delicato, vellutato ed equilibrato con la sua fresca acidità. Temperatura di degustazione: 18°C Abbinamenti: Secondi piatti di carni rosse e selvaggina, primi e secondi piatti con funghi, formaggi stagionati.

falstaff

2018: 90 pts  
Falstaff Trophy



2018: 90 pts  
Wine Enthusiast

JAMES SUCKLING.COM

2018: 91 pts  
James Suckling



# BELCOLLE

VERDUNO - ITALIA

## BAROLO DOCG MONVIGLIERO RISERVA 2017

Monvigliero è da sempre considerato il "Grand Cru" del comune di Verduno, nonché uno dei vigneti più prestigiosi dell'intera denominazione. Un anfiteatro naturale esposto a sud-ovest caratterizzato da un clima particolarmente secco e terreni leggeri e sciolti che spingono le viti a dare il meglio di sé. Dal Monvigliero arrivano Barolo iconici per finezza ed eleganza che, pur non rinunciando a un pizzico di austerità, si rivelano veri figli delle terre di Verduno grazie ad una delle gamme aromatiche più ampie e complesse dell'intera denominazione, giocata in particolare su note di fiori e spezie.



DENOMINAZIONE	Barolo DOCG Monvigliero Riserva 2017
UVE	100% Nebbiolo
ALCOOL (%VOL)	14,5%
COLORE	Rosso granto
CAPACITA'	0,75L
PROVENIENZA	Verduno, Monvigliero
TERRENO	Gesso -calcareo
VINIFICAZIONE	<p>Vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, macerazione post fermentativa, e svinatura dopo 22-25 giorni, svinatura e fermentazione malolattica completata con il mantenimento della temperatura.</p> <p>Un lungo periodo di maturazione in grandi botti di rovere con successivo riposo in bottiglia.</p> <p>Affinamento: 36 mesi in botte di rovere e 2 anni in bottiglia</p> <p>Lieviti: lieviti indigeni</p>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<p>Al naso, il bouquet porta le tipiche note di frutti rossi, prugne e ciliegie, e spezie, come il pepe.</p> <p>Al palato è delicato, vellutato ed equilibrato con la sua fresca acidità.</p> <p>Temperatura di degustazione: 8° C Abbinamenti: Secondi piatti di carni rosse e selvaggina, primi e secondi piatti con funghi, formaggi stagionati.</p>



# BEL COLLE

VERDUNO - ITALIA

## BAROLO DOCG BUSSIA

*Inserita solo di recente tra gli appezzamenti di coltivazione del Bel Colle, la Bussia è il vigneto più famoso di Monforte d'Alba, una vera e propria icona del Barolo di cui rappresenta le migliori caratteristiche. Un'area di assoluto pregio che Bel Colle ha l'onore di coltivare in una delle sue porzioni più alte, nei pressi dell'omonimo paese, con ottima esposizione sud-sudovest.*



DENOMINAZIONE	<i>Barolo DOCG Bussia</i>
UVAGGIO	<i>100% Nebbiolo</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>14,5%</i>
COLORE	<i>Rosso rubino con riflessi granato</i>
FORMATI	<i>0,75L – 1,50L</i>
AREA	<i>Monforte d'Alba, Bussia</i>
SUOLO	<i>Argilloso - Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>Vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, macerazione post fermentativa, e svinatura dopo 22-25 giorni, svinatura e fermentazione malolattica completata con il mantenimento della temperatura. Un lungo periodo di maturazione in botti grandi di rovere con successivo riposo in bottiglia. Affinamento: 6 mesi sui propri lieviti Lieviti: lieviti selezionati</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Rosso granato intenso, profumo ampio ed elegante delicatamente speziato, con sentori di fiori e piccoli frutti rossi. Al palato, una struttura opulenta sostenuta da tannini morbidi, sentori di frutta matura e liquirizia. Straordinaria capacità di invecchiamento. Temperatura di degustazione: 18° C Abbinamento: Perfetto con piatti di carne rossa e selvaggina, ma anche piatti di pesce molto ricchi, come il rombo al forno, oltre che con formaggi pregiati.</i>



2018: 92 pts  
Wine Enthusiast



# 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>
-------	---------------------------

VINIFICAZIONE	<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 tonneaux 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.</i>
---------------	---

SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>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.</i>
--	--



# 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.*



# BELCOLLE

VERDUNO - ITALIA

## MOSCATO D'ASTI DOCG «TURNALUNGA»

*Il Moscato Bianco di Canelli è la varietà che sta alla base di questa piacevolissima e importante DOCG piemontese.*

*Il nostro 'Turnalunga' è un vino frizzante, di bassa gradazione, con i suoi tipici sentori e con una vivacità che lo rende inconfondibile.*



DENOMINAZIONE	<i>Moscato d'Asti DOCG «Turnalunga»</i>
UVAGGIO	<i>100% Moscato Bianco</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>6%</i>
COLORE	<i>Giallo paglierino</i>
FORMATI	<i>0,75L</i>
AREA	<i>Santo Stefano Belbo</i>
SUOLO	<i>Argilloso – Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>Vinificazione senza bucce Fermentazione: 5 giorni in vasche di acciaio a basse temperature (15°C) Invecchiamento: 2 mesi sui lieviti Lieviti selezionati</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Dolce e delicatamente frizzante con lievi aromi di miele di acacia, fiori di tiglio e salvia. Al palato il vino rivela albicocca matura e note di uva spina. Deliziosa acidità, rinfrescante sul finale per bilanciare la dolcezza. Temperatura di degustazione: 8°C Abbinamenti: E' un vino bianco da dessert, delizioso con la frutta e la pasticceria in genere, ideale con la torta di nocciole.</i>