

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Cinquecento

### Alta Langa DOCG Brut Millesimato



#### TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti di Pinot Nero e Chardonnay destinati alla produzione di questo spumante sono posizionati nell'Alta Langa e ad un'altitudine media di oltre 500 metri s.l.m. I terreni sono sedimentari di origine marina; calcarei con alternanza di strati marnosi e sabbiosi. Dopo raccolta manuale in cassette e pressatura, avviene la fermentazione a temperatura controllata. Il vino riposa ed illimpidisce sui lieviti (separatamente) sino alla primavera successiva quando si procede all'assemblaggio tra Pinot nero e Chardonnay ed al tiraggio. Dopo minimo 30 mesi di affinamento in bottiglia a temperatura di 15°C si procede alla messa in punta, al successivo dégorgement e al dosaggio. Dopo alcuni mesi di ulteriore affinamento in bottiglia, si ottiene un Alta Langa Brut elegante ed armonico, adatto preferibilmente come aperitivo.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino con perlage fine e persistente

**Profumo:** gli aromi spaziano dalla crosta di pane al lievito e frutta secca, con alcune note floreali

**Sapore:** pieno e ricco con una buona acidità ed una sensazione di cremosità, data dalla spuma fine, che pulisce la bocca e conferisce una buona persistenza aromatica

#### DATI INFORMATIVI

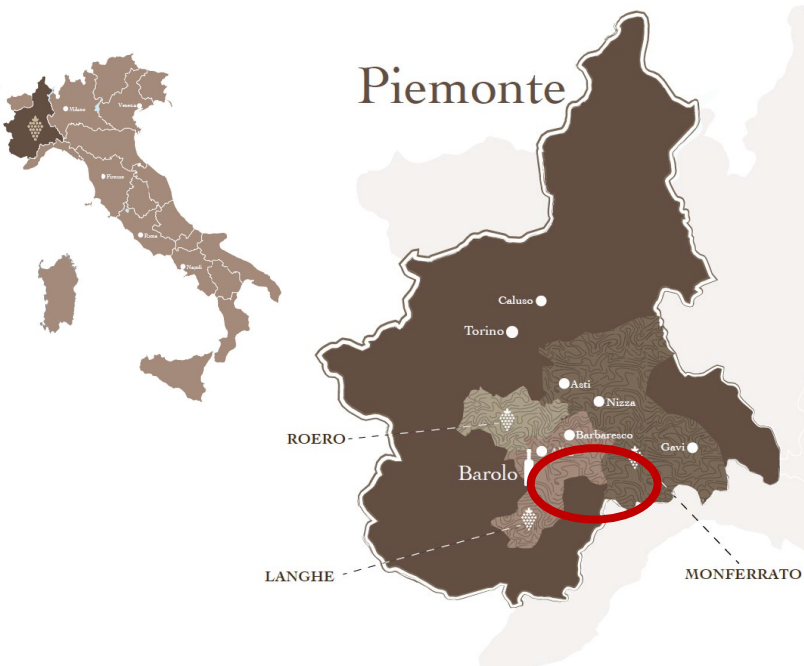
**Vitigno:** Pinot Nero 80% / Chardonnay 20%

**Gradazione alcolica:** 12.50 % vol.

**Zuccheri:** 6 g/l ± 2

**Denominazione:** Alta Langa DOCG

**Maturazione:** minimo 30 mesi sui lieviti



# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Alta Langa 2020

Cinquecento

Brut Millesimato DOCG



## JAMES SUCKLING.COM

90 (10/2023)

*Attractive citrusy character with notes of sliced apples and white flowers. Medium-bodied with fine bubbles and vivid acidity. Fresh, lemony finish.*

## Decanter

94 (02/2024)

*This Alta Langa Brut is one of the jewels among the rich range of wines offered. Obtained from Pinot Noir (80%) and Chardonnay (20%) grown at a remarkable altitude of 500 metres above sea level, it shows a fine and persistent perlage and a chiselled nose with notes of jasmine, citrus fruits, ripe peach and pineapple. Tense, enthralling, acidic and silky, with a persistent finish.*

## Kerin O'Keefe #KOWine

92 (03/2024)

*Aromas of hazelnut, chamomile, stone fruit and underbrush form the nose on the 2020 Cinquecento sparkler from Vite Colte. On the dry, racy palate, a refined, persistent perlage accompanies mature yellow apple, Myer lemon, toasted nut and saline mineral notes. A blend of 80% Pinot Nero and 20% Chardonnay grown on average 500m above sea level, it boasts bright acidity that keeps it vibrant and loaded with energy.*



# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Alta Langa 2019  
Oltrequota Cinquecento  
Brut Millesimato DOCG



## falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

90 (09/2023)

**Kerin O'Keefe**  
**#KOWine**

92 (07/2023)

*A blend of 80% Pinot Nero and 20% Chardonnay cultivated at an average altitude of 500m above sea level, the radiant Vite Colte 2019 Oltrequota Cinquecento delivers yellow apple, hazelnut, Myer lemon and hints of bread crust. It boasts freshness and depth while a persistent perlage lends tension and even more energy. At only 5g of residual sugar, it's also dry, with a crisp finish.*

## JAMESSUCKLING.COM

90 (01/2023)

*This shows a mineral character with notes of sliced apples and citrus fruit as well as raw almonds and crushed stones. Textured and energetic with a medium to full body and delicate mousse. Vivid acidity and notes of crunchy stone fruit follow through to a refined finish.*