

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Casa in Collina

Barbaresco DOCG



TECNICA DI PRODUZIONE

La tecnica di produzione è quella storica dell'assemblaggio di partite provenienti da aree con microclimi diversi.

La fermentazione alcolica avviene in modo tradizionale a una temperatura di 28-30 °C ed ha una durata di circa 20 giorni.

Dopo la fermentazione malolattica, segue l'affinamento che avviene in grandi botti di legno di rovere dove il vino sosta fino a un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso tendente al granato.

Profumo: intenso e complesso con note di frutta matura. Specialmente more e mirtilli. Non mancano note di tabacco e caffè.

Sapore: ricco e leggermente asprigno. I tannini sono dolci e ben integrati. Finale lungo, con retrogusto di fragola e vaniglia.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14.0 % vol.

Denominazione: Barbaresco DOCG

Maturazione: in grandi botti di legno di rovere fino a 1 anno



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Casa in Collina 2023

Barbaresco DOCG



falstaff
92

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS
BUYING GUIDE

91

Kerin O'Keefe
#KOwine

92

Iris, violet, wild berry and aromatic herb aromas come to the forefront on the fragrant 2023 Barbaresco La Casa in Collina. Linear and lithe, the palate features dried cherry, bitter orange and ground clove set against taut, fine-grained tannins and tangy acidity. A salty note lingers on the close



LUCA MARONI 93



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Casa in Collina 2022

Barbaresco DOCG



Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

93

JAMESSUCKLING.COM

91

falstaff

91

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS
BUYING GUIDE

90



LUCA MARONI 92



93 Silver Medal



15,5 WS

Kerin O'Keefe
#KOwine

92

Juicy and savory, the 2022 Barbaresco opens with lovely scents of cake spice, violet and ripe berry. Smooth and polished, the succulent palate features wild strawberry, Morello cherry, star anise and a dollop of vanilla accompanied by fine-grained tannins.

JEB DUNNUCK
90

PERSWIJN
HET WIJNMAGAZINE VOOR LIEFHEBBERS EN PROFESSIONALS

17/20