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, via Bergesia 6, Barolo (CN) | +39 0173-564611 | www.vitecolte.it | info@vitecolte.it

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Casa in Collina 2023

Barbaresco DOCG



WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS
BUYINGGUIDE

91

JAMESSUCKLING.COM

90

JancisRobinson.com

16 WS

falstaff

92

Kerin O'Keefe
#KOwine

92

MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

LUCA MARONI 93

WINESCRITIC.COM
91 Pts

Vite Colte, via Bergesia 6, Barolo (CN) | +39 0173-564611 | www.vitecolte.it | info@vitecolte.it

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
BUYINGGUIDE
90

MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni
LUCA MARONI 92

Decanter
WORLD WINE AWARDS
SILVER
93 Silver Medal

JancisRobinson.com
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

Vite Colte, via Bergesia 6, Barolo (CN) | +39 0173-564611 | www.vitecolte.it | info@vitecolte.it