



TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti da cui proviene questa Riserva sono posizionati su suoli in cui intervengono le marne di Sant'Agata Fossili e con terreni a presenza argillosa dove prevale una tessitura grossolana.

La fermentazione alcolica ha luogo in modo tradizionale a una temperatura di 28-30° C. ed ha una durata di circa 25 giorni con la tecnica del «cappello sommerso».

Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura in botti di legno di rovere fino a due anni.

Segue un lungo affinamento in bottiglia per favorire e completare l'equilibrio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rubino con riflessi granato.

Profumo: intenso con note di spezie quali chiodi di garofano, noce, viola e genziana e di frutta come ribes e fragola.

Sapore: secco e ampio, di buon corpo e struttura. Il finale è persistente di frutta matura e frutti di bosco con note balsamiche.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14.0 % vol.

Denominazione: Barbaresco Riserva DOCG

Maturazione: in legno di rovere fino a 24 mesi.



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Spezie 2016

Barbaresco Riserva DOCG



The Real Review

Therealreview.com

95

5 Grappoli di BIBENDA



JAMES SUCKLING.COM

93



90 Silver Medal

Kerin O'Keefe #KOWine

93

WINE ENTHUSIAST BUYING GUIDE

90

Decanter

90

falstaff

92



Vini d'Italia
Due Bicchieri Rossi

Jancis Robinson.com

17+ WS

JEB DUNNUCK

92

CLUB ENOLOGIQUE

92



94