



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.





Kerin O'Keefe #KOWine

93 (07/2023)

Enticing scents of violet, iris and woodland berry mingle with earthy notes of leather and truffle on the stunning Vite Colte 2016 Spezie Riserva. Living up to its name (spezie means spices in Italia), the savory, elegantly structured palate delivers spicy notes of licorice, clove and ground pepper that accent a core of juicy red berry while hints of menthol signal the close. Fresh acidity and taut, refined tannins keep it balanced and provide just the right amount of tension. To date this is is the best wine I've ever had from Vite Colte.



94

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Spezie 2015

Barbaresco Riserva DOCG



Decanter

92 (06/2022)

JAMES SUCKLING.COM 

93 (11/2021)



96 (07/2022)

IVINI DI VERONELLI

G.B. 90



FACCINO DOCTORWINE 95

Jancis Robinson.com

17 WS (29/06/2022)

Italian Wine Report

by Tom Hyland

93 (08/2022)

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

92 (11/2021)

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Spezie 2012

Barbaresco Riserva DOCG



Gambero Rosso
Vini d'Italia
Due Bicchieri



JAMES SUCKLING.COM 

94 (01/2021)

Still an elegant, fresh Barbaresco with strawberry, tar and hazelnut aromas and flavors, in a subtle, polished package. Medium body, fine tannins and a fresh finish. This is showing really well and drinking beautiful. Racy. Really well done, especially for the vintage. 500 cases made. Drink or hold.



Guida Essenziale Ai Vini d'Italia 2022

93

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

17 /20 PUNKTE

Grossartige Nase mit Pflaumenaromen, auch Noten von Leder, Trüffel und Blüten; geschliffen im Auftakt, die Tannine gut eingebunden, der Abgang anhaltend auf Frucht- und balsamisch-würzigen Aromen.