



TECNICA DI PRODUZIONE

Sono oltre 60 gli ettari di vigneto accuratamente selezionati dai nostri tecnici e gestiti a basse rese che partecipano al Progetto "Superbarbera". L'assemblaggio di uve provenienti da vigneti con terreni e microclimi leggermente diversi, ci consente di ottenere un vino con il miglior bilanciamento tra struttura e profumi. La vinificazione è di tipo tradizionale, con macerazione di 10 giorni ad una temperatura di 28-30 °C a cui segue l'avvio della fermentazione malolattica. L'affinamento in barriques procede per 12 mesi durante i quali questo barbera, dalla robusta struttura, arricchisce ulteriormente il suo patrimonio estrattivo ed evolve in un vino complesso ed elegante.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora intenso.

Profumo: ricco e complesso, con evidenti note di viola, liquirizia e vaniglia.

Sapore: molto fresco, note persistenti di frutti di bosco, vaniglia e caffè. Finale lungo e persistente.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Barbera

Gradazione alcolica: 14.50 % vol.

Denominazione: Barbera d'Asti Superiore DOCG

Maturazione: 12 mesi in barrique



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Luna e i Falò 2023

Barbera d'Asti Superiore DOCG



JAMESSUCKLING.COM 

91

Jancis Robinson.com

16 WS



90 Silver Medal

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

93

falstaff

92 WEIN GUIDE

Doctor Wine
by Daniele Cernilli

93

MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

LUCA MARONI 97

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Luna e i Falò 2022

Barbera d'Asti Superiore DOCG



93



falstaff
93 BARBERA TROPHY



93



92 Silver Medal

JAMES SUCKLING.COM

92 (01/2024)

Decanter

90 (05/2024)



LUCA MARONI 97

Kerin O'Keefe
#KOWine

90 (04/2024)

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Luna e i Falò 2021

Barbera d'Asti Superiore DOCG



Decanter

JAMES BUTTON

92 (08-2023)

This barrique-aged Barbera is sourced from a mix of different soils and microclimates across the estate's 60ha planted to the variety, creating what Vite Colte describes as a 'superBarbera'. Subtle aromas of crushed rock and ripe black and red berries introduce a spicy, concentrated palate with a creamy background overlaid by poised, balsam-infused black and red fruits. There's some earthy depth here, too, and a well sculpted feel which is more vertical than horizontal, with - crucially - freshness to balance the concentration. Delicious.

Gambero Rosso

Vini d'Italia

Tre Bicchieri



Jancis Robinson.com

15.5 WS (12/2023)

Kerin O'Keefe

#KOWine

90 (07/2023)



LUCA MARONI

97

JAMESSUCKLING.COM

90 (22/06/2023)

falstaff

Wine Guide Italia 2024

92