

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Croere

### Barbera d'Alba Superiore DOC



#### TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti di Barbera sono gestiti a bassissime rese, impiantati su terreni a carattere calcareo-argilloso. Si tratta delle cosiddette "terre bianche", con una presenza di argilla frammista a banchi gessosi. Questi suoli, originati nel Miocene (15 milioni di anni fa) risultano compatti e solidi e offrono vini rossi di grande struttura.

La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di 15 giorni ad una temperatura di 28-30 °C. Segue la fermentazione malolattica ed il successivo affinamento in barrique per 15 mesi.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** intenso e armonico con sentori di viola, liquirizia e vaniglia

**Sapore:** asciutto, morbido e pieno con delicato fondo di vaniglia e frutta matura

#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Barbera

**Gradazione alcolica:** 14.50 % vol.

**Denominazione:** Barbera d'Alba Superiore DOC

**Maturazione:** in barrique per 15 mesi.



# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Croere 2021

Barbera d'Alba Superiore DOC



**Kerin O'Keefe**  
**#KOWine**

**91 (04/2024)**

*Aged for fifteen months in barrique, the 2021 Croere opens with aromas of French oak, blue flower and ripe plum. Full-bodied and elegantly structured, the palate delivers cranberry, raspberry, star anise and white pepper alongside taut, fine-grained tannins.*



**90 Silver Medal**

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Croere 2017

### Barbera d'Alba Superiore DOC



**DECANTER WORLD WINE AWARDS  
2021**

**92 SILVER MEDAL**



**Luca Maroni 92**

**falstaff**  
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

**92 (26/04/2022)**