



#### TECNICA DI PRODUZIONE

Il termine “agricoltura biologica” indica un metodo di coltivazione che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, per la concimazione dei terreni e per la difesa sanitaria.

Coltivare biologicamente significa soprattutto lavorare in accordo con la natura per ottenere uve di indiscussa qualità riducendo drasticamente l'impatto ambientale.

I vigneti per questa selezione da agricoltura biologica si trovano in un'area a bassa densità viticola.

La vinificazione è di tipo tradizionale, con successiva fermentazione malolattica e affinamento in acciaio.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** vinoso, ben equilibrato con note di frutta, come ribes rosso e fragola

**Sapore:** secco, con piacevole acidità e buon corpo. Alcune sfumature di liquirizia e mirtillo.

#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Barbera

**Gradazione alcolica:** 14.0 % vol.

**Denominazione:** Barbera d'Asti DOCG

**Maturazione:** in acciaio.



# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Rossofuoco 2021

Barbera d'Asti DOCG biologico



(02-03/2023)

92

**BEST BUY**

This Barbera is loaded with aromas of ripe plums, juicy cherries, violets and a touch of white pepper. The palate is juicy and plump with flavors of plum and cherry just like the nose taking center stage. The wine has the trademark pop of vibrant acidity on the finish balancing out the wine. Lorbert Imports.  
J.P.

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Rossofuoco 2020

Barbera d'Asti DOCG biologico



94  
**GOLD MEDAL**

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Rossofuoco 2019

Barbera d'Asti DOCG biologico



*Vinum*  
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

15,5 / 20 PUNKTE  
(07/2020)