



TECNICA DI PRODUZIONE

Il Barolo "Paesi Tuoi" è prodotto con la tecnica dell'assemblaggio, utilizzata già all'inizio del secolo scorso. Tecnica preferita dalla nostra azienda che punta a produrre vini eleganti e di grande equilibrio.

La fermentazione dura 15-20 giorni ad una temperatura controllata di circa 30 °C per permettere al vino di arricchirsi del tannino necessario al lungo affinamento.

Viene posto quindi in grandi botti di legno di rovere fino a due anni e riposa ancora in bottiglia, per raggiungere l'equilibrio finale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi rosso granato.

Profumo: intenso e speziato. Arricchito da note di liquirizia, caffè e rosa essicata.

Sapore: asciutto e corposo. I tannini sono ben integrati e la nota di prugna è evidente.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14.0 % vol.

Denominazione: Barolo DOCG

Maturazione: in grandi botti di legno di rovere fino a 24 mesi



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Paesi Tuoi 2022

Barolo DOCG



JAMESSUCKLING.COM

92

An intriguing nose of sweet violets, red currants, strawberries and licorice root. Medium-bodied, this shines on the palate with fresh acidity and dusty tannins steeped in blood oranges. Chewy but balanced.

Decanter

90 Barolo 2022's top value picks

With extensive holdings throughout Barolo, Vite Colte offers a highly affordable panorama of the vintage.

Kerin O'Keefe #KOWine

91



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Paesi Tuoi 2021

Barolo DOCG



93 Silver Medal

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS
BUYING GUIDE

90



16 WS



92

Kerin O'Keefe
#KOwine

93

JAMES SUCKLING.COM

91

JEB DUNNUCK

90

falstaff
92



LUCA MARONI 93