

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Essenze

Barolo del Comune di Serralunga
d'Alba DOCG



TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da vigneti siti nel comune di Serralunga d'Alba localizzati ad una quota compresa tra i 330 e 410 metri s.l.m. I suoli sono di origine sedimentaria marina riferibile al "Bacino terziario piemontese", caratterizzati dalla presenza marne argillo-calcaree sedimentarie, a strati alterni di marne e sabbia o arenaria. In questi suoli è presente la Formazione di Lequio caratterizzata da evidenti strati di sabbia alternati a arenaria e marna. Questo terroir dà origine a vini alcolici, con tannini importanti, di struttura e longevi. Alla vendemmia segue la fermentazione alcolica con macerazione delle bucce per una durata di circa 20 giorni. La fermentazione malolattica è svolta in acciaio. Successivamente si procede con l'affinamento del vino in botti di rovere fino a 24 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso tendente al granato

Profumo: intenso e complesso, con note di fiori essiccati, come rosa e viola, vaniglia e tabacco.

Sapore: secco e caldo, di buon corpo. Il finale lungo esibisce frutta matura e frutti di bosco oltre a sfumature balsamiche.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14.50 % vol.

Denominazione: Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG

Maturazione: in botti di rovere fino a 24 mesi.



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Essenze 2021

Barolo del Comune di Serralunga
d'Alba DOCG



92 Cellar Selection

Serralunga speaks first and speaks clearly. There is a quiet heft to this wine from the very first sniff, black cherries—ripe, macerating, and already preserved— whole spices and warmed roses rising around them with calm authority. Rich and firm on the palate, the tannins give this wine real structure without hardness. A savory earthy finish seals the deal. J.P.

JAMESSUCKLING.COM 

93

A reserved nose of cherries, white pepper, cinnamon, minerals, savory orange peel and dry earth. Complex and juicy, with a medium to full body and a long, tightly wound finish supported by austere, gritty tannins.

Kerin O'Keefe
#KOwine

95

Aromas of ripe red fruit, dark spice and eucalyptus come to the forefront on the stunning 2021 Barolo del Comune di Serralunga from Vite Colte. Full-bodied and delicious, the palate offers raspberry compote, spiced cranberry, baking spice and licorice before a blood orange finish. Velvety tannins offer polished support while fresh acidity keeps it balanced.

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Essenze 2016

Barolo del Comune di Serralunga
d'Alba DOCG

Gambero Rosso Vini d'Italia

Due Bicchieri

duebicchieri



JAMESSUCKLING.COM

93 (01/2021)

Italian Wine Report

by Tom Hyland

Winter 2021/2022 - Volume 2, Number 2

93

Decanter

90 (02/2021) Vite Colte is a premium line including three commune-designate Baroli. The Serralunga bottling comes from various vineyards in the district ranging between 330 to 410 metres above sea level and is aged in small oak barrels. Dark forest fruit is tinged with leather and tar in this robust, sombre red. It's very structured, with thick chewy tannins requiring some time to loosen up. The finish trails off with hints of spice.

Jancis Robinson.com

16 WS (07/2022)

Doctor Wine
by Daniele Cernilli

Guida Essenziale Ai Vini d'Italia 2022

Faccino 95

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

91 (11/2021)

