

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Sogni al Campo

Langhe DOC Nebbiolo



### TECNICA DI PRODUZIONE

Questo vino proviene da vigneti collinari coltivati a basse rese. La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di circa 20 giorni ad una temperatura di 28-30 °C.

Segue la fermentazione malolattica e successivamente il vino si affina in barrique per 12 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino tendente al granato

**Profumo:** assolutamente bilanciato, con note di frutti rossi maturi, spezie e vaniglia

**Sapore:** corposo e caldo. I tannini sono dolci e setosi e lasciano in bocca una piacevolissima nota di vaniglia. Rilevante la confettura di ciliegia.

### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Nebbiolo

**Gradazione alcolica:** 14.0 % vol.

**Denominazione:** Langhe DOC Nebbiolo

**Maturazione:** in barrique per 12 mesi



# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Sogni al Campo 2024

Langhe Nebbiolo DOC



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

**91**

*The Vite Colte 2024 Langhe Nebbiolo is a super pretty red, with aromas of violet, botanical herb, rhubarb and wild red berry. Lithe and enjoyable, the polished palate offers succulent forest strawberry, crunchy red cherry and cake spice alongside glossy tannins.*

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Sogni al Campo 2023

Langhe Nebbiolo DOC



**WINE ENTHUSIAST**  
THE WORLD IN YOUR GLASS  
**BUYING GUIDE**

**90**

Fresh and inviting, this is exactly what you want from young Nebbiolo- all the brightness and charm that makes these wines so appealing in their youth. Tart plums and crushed red fruits dance with floral notes, while fine-grained tannins and fresh acidity provide just enough structure to remind that it comes from the land of Barolo and Barbaresco.

*—J.P.*