

# 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 2021

Langhe Nebbiolo DOC



**JAMESSUCKLING.COM** 

**90** (01/07/2023)

*A fresh Nebbiolo, offering bright raspberry-like fruit and a tinge of fresh oak. Medium-bodied, the oak is blended well into the mix and the tannins show some abrasive character only at the end.*

**Decanter**  
the world's best wine magazine

**91** (03/04/2023)

**NEBBIOLO AROUND THE  
WORLD**

*Attractive and inviting aromas of ripe red fruits of the forest, with notes of slate, cherry, plum and pomegranate. There's a hint of dark chocolate on the long finish.*