

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 2022

Langhe Nebbiolo DOC



JAMESSUCKLING.COM 

91 (29/01/2024)

Attractive aromas of cherries, walnuts, spices and hints of bergamot. Medium-bodied with very fine, polished tannins and racy fruit character. Spicy finish.

Kerin O'Keefe
#KOWine

90 (03/2024)

Smooth and lithe, the 2022 Langhe Nebbiolo Sogni al Campo has aromas of violet, hay and wild berry. On the elegant palate, polished tannins support juicy Morello cherry, baking spice and a hint of blood orange.

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.

falstaff

NEBBIOLO TROPHY 2024

90

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.

MIGLIORI VINI ITALIANI


LUCA MARONI

93