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, via Bergesia 6, Barolo (CN) | +39 0173-564611 | www.vitecolte.it | info@vitecolte.it

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Sogni al Campo 2024

Langhe Nebbiolo DOC

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS
BUYINGGUIDE

90

falstaff

90

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, via Bergesia 6, Barolo (CN) | +39 0173-564611 | www.vitecolte.it | info@vitecolte.it

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Sogni al Campo 2023

Langhe Nebbiolo DOC

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS
BUYINGGUIDE

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.

Vite Colte, via Bergesia 6, Barolo (CN) | +39 0173-564611 | www.vitecolte.it | info@vitecolte.it