

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Rossocorallo

Langhe DOC Nebbiolo

Vino Biologico



### TECNICA DI PRODUZIONE

Il termine “agricoltura biologica” indica un metodo di coltivazione che ammette solo l’impiego di sostanze naturali, per la concimazione dei terreni e per la difesa sanitaria.

Coltivare biologicamente significa soprattutto lavorare in accordo con la natura per ottenere uve di indiscussa qualità riducendo drasticamente l’impatto ambientale.

La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di circa 12 giorni ad una temperatura di 25°C per esprimere al meglio le caratteristiche del vitigno.

Segue la fermentazione malolattica e l’affinamento in acciaio per alcuni mesi prima dell’imbottigliamento.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** delicato, caratteristico, lievemente speziato, con sentori di frutti rossi e viola

**Sapore:** secco, di buon corpo, giustamente tannico, armonico corposo e caldo.

### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Nebbiolo

**Gradazione alcolica:** 14.0 % vol.

**Denominazione:** Langhe DOC Nebbiolo

**Maturazione:** in acciaio

