

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Valdolmo

### Nebbiolo d'Alba DOC



#### TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve Nebbiolo destinate a produrre questo vino provengono da vigneti impiantati su terreni sabbiosi e quasi privi di calcare, che consentono di ottenere un vino elegante, di grande finezza.

La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di 15 giorni.

Segue la fermentazione malolattica ed un affinamento in acciaio per circa 12 mesi.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** molto fine e delicato, con note di vaniglia, liquirizia e grafite.

**Sapore:** ben equilibrato con un finale lungo e persistente. Espone tannini ben integrati oltre a note di vaniglia e prugna.

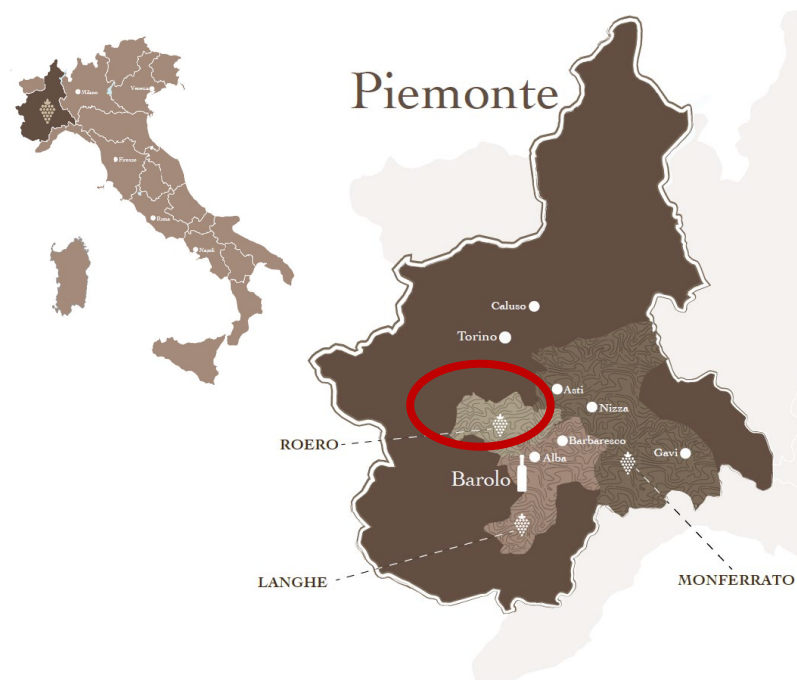
#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Nebbiolo

**Gradazione alcolica:** 13.50 % vol.

**Denominazione:** Nebbiolo d'Alba DOC

**Maturazione:** in acciaio per 12 mesi.



# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Valdolmo 2024

Nebbiolo d'Alba DOC



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

**90**

*All about understated finesse, the 2024 Valdolmo has delicate aromas recalling forest berry, blue flower and spice. On the linear, refined palate, polished tannins accompany dried cherry, bitter orange and nutmeg.*

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Valdolmo 2023

Nebbiolo d'Alba DOC



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

**92**

*The elegantly structured 2023 Valdolmo is spicy and high-toned, featuring aromas of dark exotic spice, ripe dark-skinned berry, dried herb and blue flower. It's savory and bright, featuring flavors of juicy Morello cherry, orange zest, star anise and mint.*

**JAMESSUCKLING.COM** 

**91**

*Crushed blackberries, dark fruit compote, dried flowers and licorice on the nose. The palate is lightly chewy yet not austere, with a medium body, good fruit concentration and velvety tannins. Firm and textured.*