

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 botti in rovere per circa 6 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 grandi botti di rovere per 6 mesi.

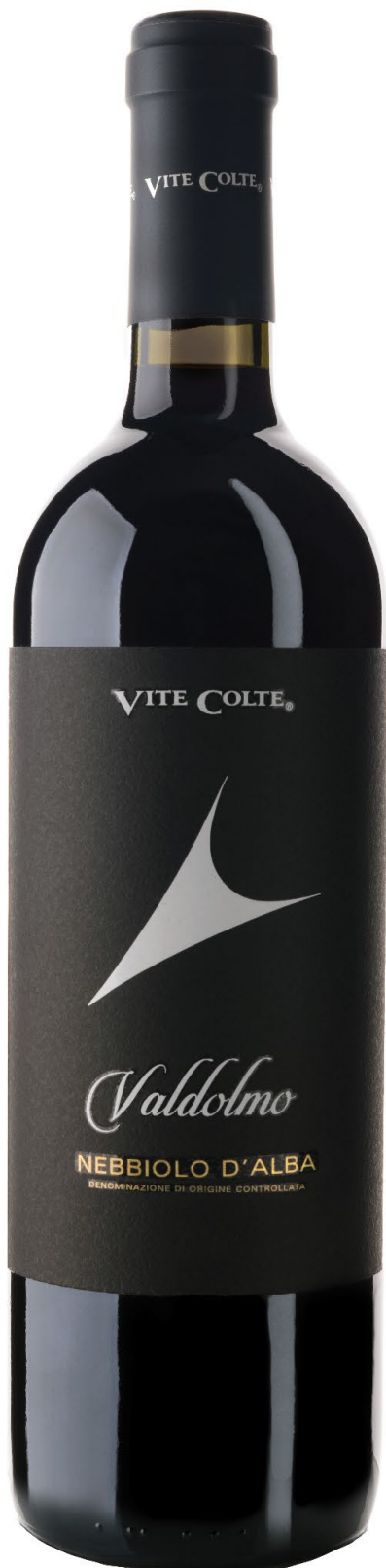


VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Valdolmo 2021

Nebbiolo d'Alba DOC



Decanter

the world's best wine magazine

90 (03/04/2023)

NEBBIOLO AROUND THE
WORLD

*Delicately scented with ripe fruits,
chocolate, violet, dried rose and a hint
of sweet spice. Well structured with
lively acidity and delicious savoury
complexity.*