



TECNICA DI PRODUZIONE

Le basse rese in vigneto e la diversa consistenza dei terreni e dei microclimi consentono di ottenere un vino complesso ed equilibrato.

I vigneti sono posizionati in due aree diverse che giungono a maturazione in tempi scalari: una leggermente anticipata per avere acidità e ricchezza di aromi varietali tipici del Sauvignon ed una leggermente posticipata per avere ricchezza estrattiva ed aromi di frutta tropicale.

Dopo la fermentazione alcolica, il vino riposa e decanta a bassa temperatura per alcuni mesi sui lieviti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: particolarmente intenso e complesso, arricchito da note di sambuco e foglie di pomodoro.

Sapore: complesso e setoso, vaniglia e strudel di mele. Sfumature di menta e liquirizia a seguire.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Sauvignon

Gradazione alcolica: 14.0 % vol.

Denominazione: Piemonte DOC Sauvignon

Maturazione: almeno 3 mesi sui lieviti in acciaio



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Tra Donne Sole 2021

Piemonte Sauvignon DOC



JAMES SUCKLING.COM

90 (09/08/2022)

A fresh and clean white, showing sliced pear and apple on the nose and palate, together with hints of celery. Medium-bodied, fresh and crisp. Drink now.

Jancis Robinson.com

16 WS (12/2022)

MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

LUCA MARONI
97

Vini d'Italia
Due Bicchieri

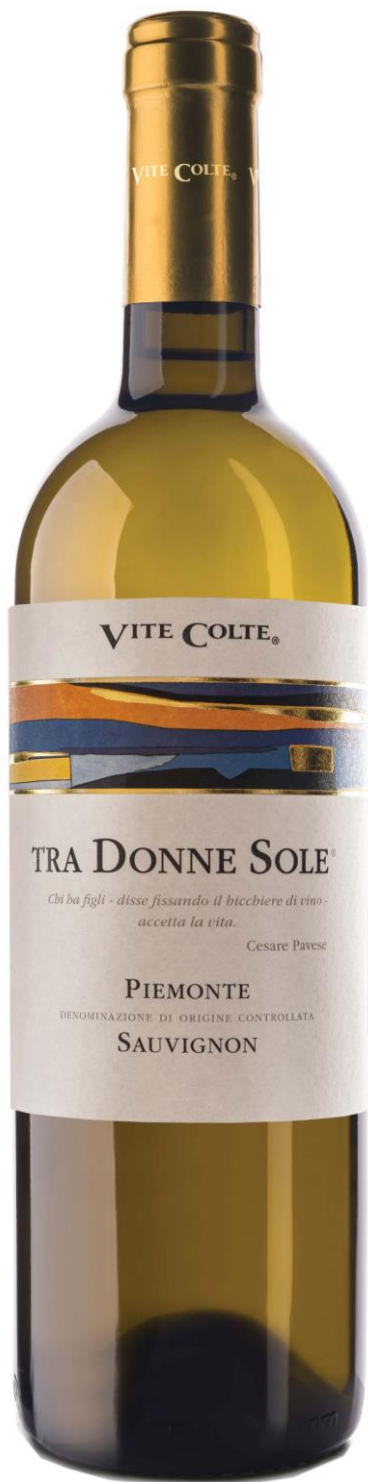
duebicchieri
 **GAMBERO ROSSO**

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Tra Donne Sole 2020

Piemonte Sauvignon DOC



Gambero Rosso
Vini d'Italia

Due Bicchieri

duebicchieri



JAMESSUCKLING.COM 

90 (05/2021)

Aromas of gooseberries, fresh herbs and a hint of cat pee. Very sauvignon. Medium-bodied with sapid, saline flavors turning slightly salty on the finish. Drink now.



LUCA MARONI

97