



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 2022

Piemonte Sauvignon DOC



duebicchieri



Vini d'Italia
Due Bicchieri

Kerin O'Keefe
#KOWine

90 (07/2023)

Classic varietal aromas of crushed tomato vine, elderflower and grapefruit carry over to the full-bodied, tangy palate along with hints of gooseberry and tropical fruit. Bright acidity keeps it fresh while a hint of bitter almond signals the close.

Decanter

JAMES BUTTON

90 (08-2023)

Passion fruit, gooseberry and citrus aromas are followed in the mouth by super-fresh acidity and a good concentration of green and tropical fruits. Steely, zesty and vibrant, it's a delicious left-field alternative to the New Zealand crowd.

falstaff

Wine Guide Italia 2024

90



LUCA MARONI

97