

VITE COLTE®

BARBARESCO D.O.C.G. **“LA CASA IN COLLINA”**

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 13.50 % vol.

Come per il vino Barolo, la tecnica di produzione è quella storica dell'assemblaggio di partite provenienti da aree con microclimi diversi.

La fermentazione alcolica avviene in modo tradizionale a una temperatura di 28-30 °C ed ha una durata di circa 20 giorni.

Dopo la fermentazione malolattica, segue l'affinamento che avviene in grandi botti di legno di rovere dove il vino sosta per oltre un anno.

Altri dodici mesi in bottiglia sono necessari per favorire e completare l'equilibrio e lo sviluppo dei profumi terziari.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso tendente al granato

Profumo: intenso e complesso con note di frutta matura. Specialmente more e mirtilli. Non mancano note di tabacco e caffè.

Sapore: ricco e leggermente asprigno. I tannini sono dolci e ben integrati. Finale lungo, con restrogusto di fragola e vaniglia

