

ELEGANZA, POTENZA, LONGEVITÀ
Tre territori, tre personalità, un'unica filosofia

I Barolo Essenze di Vite Colte

esaltano la natura autentica dei luoghi dove sono stati prodotti

L'**ELEGANZA** suadente dei vigneti del comune di **Barolo**, caratterizzati da un mix di Marne di Sant'Agata e argillo-calcaree, che regalano vini equilibrati e affascinanti

La **POTENZA** armonica e leggiadra di **Serralunga d'Alba**, dominata da suoli del Serravalliano, le cui marne giallastre e arenarie donano muscolo e corpo ai vini qui prodotti

La **LONGEVITÀ** stupefacente data dalle colline di **Monforte d'Alba**, dove arenarie grigie ricche di carbonati e marne brune disegnano vini di gusto e carattere persistente

Essenze è il carattere del Barolo più autentico espresso in sfumature di diversa personalità

ESSENZE®

Nucleo, origine, fondamento, succo, profumo.

ELEGANCE, STRENGTH, LONGEVITY
Three territories, three personalities, a single philosophy

Barolo Essenze by Vite Colte

celebrates the true nature of their places of origin

The mellow **ELEGANCE** of vineyards in the **Barolo** municipality, characterized by a mixture of Sant'Agata Marl and calcareous-clay, that bequeath well-balanced, captivating wines

The refined and graceful **STRENGTH** of **Serralunga d'Alba**, where the yellowish marl and sandstone of the Serravallian soils endow the wines produced here with muscle and body

The astonishing **LONGEVITY** conveyed by the **Monforte d'Alba** hills, where grey sandstone rich in carbonates and brown marl yield wines with persistent flavour and character

Essenze is the character of Barolo at its most authentic, expressed in nuances of distinct personality

ESSENZE®

Core, origin, foundation, juice, bouquet.

VITE COLTE®

VIA BERGESIA, 6 - 12060 BAROLO (CN) - 0173 564611
INFO@VITECOLTE.IT | WWW.VITECOLTE.IT



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO





BAROLO

DEL COMUNE DI **BAROLO** DOCG
ESSENZE®

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14.0%

Le uve provengono da vigneti siti nel comune di Barolo localizzati ad una quota compresa tra 280 e 380 m s.l.m. I suoli sono di origine sedimentaria marina riferibile al "Bacino terziario piemontese", caratterizzati dalla presenza di marne argillo-calcaree sedimentarie a strati alterni di marne e sabbia o arenaria, con prevalenza di Marna di Sant'Agata (roccia sedimentaria argillose siltose grigie, talora azzurrognole, più o meno ricca di calcare).

Grape variety: Nebbiolo

Alcohol: 14.0% vol.

The grapes come from vineyards in the municipality of Barolo, at altitudes between 280 and 380 metres above sea level. The soils are of marine sedimentary origin, dating back to the "Piedmont Tertiary Basin", and are characterised by the presence of sedimentary calcareous-clay marl, alternating layers of marl and sand or sandstone, with a prevalence of Sant'Agata Marl (silty grey clay-based sedimentary rock, which can sometimes be bluish and contains varying quantities of limestone).



BAROLO

DEL COMUNE DI **SERRALUNGA D'ALBA** DOCG
ESSENZE®

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14.0%

Le uve provengono da vigneti siti nel comune di Serralunga d'Alba localizzati ad una quota compresa tra 330 e 410 metri s.l.m. I suoli sono di origine sedimentaria marina riferibile al "Bacino terziario piemontese", caratterizzati dalla presenza di marne argillo-calcaree sedimentarie a strati alterni di marne e sabbia o arenaria. In questi suoli è presente la Formazione di Lequio caratterizzata da evidenti strati di sabbia alternati a arenaria e marna.

Grape variety: Nebbiolo

Alcohol: 14.0 % vol.

The grapes come from vineyards in the municipality of Serralunga d'Alba, at altitudes between 330 and 410 metres above sea level. The soils are of marine sedimentary origin, dating back to the "Piedmont Tertiary Basin", and are characterised by the presence of sedimentary calcareous-clay marl, alternating layers of marl and sand or sandstone. These soils feature the "Lequio Formation" characterised by evident layers of sand alternating with sandstone and marl.



BAROLO

DEL COMUNE DI **MONFORTE D'ALBA** DOCG
ESSENZE®

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14.0%

Le uve provengono da vigneti siti nel comune di Monforte d'Alba localizzati ad una quota compresa tra 370 e 480 metri s.l.m. I suoli sono di origine sedimentaria marina riferibile al "Bacino terziario piemontese", caratterizzati dalla presenza di marne argillo-calcaree sedimentarie a strati alterni di marne e sabbia o arenaria, con prevalenza di Arenarie di Diano (roccia sedimentaria compatta formata da granelli di sabbia non calcarea di colore chiaro).

Grape variety: Nebbiolo

Alcohol: 14.0 % vol.

The grapes come from vineyards in the municipality of Monforte d'Alba, at altitudes between 370 and 480 metres above sea level. The soils are of marine sedimentary origin, dating back to the "Piedmont Tertiary Basin", and are characterised by the presence of sedimentary calcareous-clay marl, alternating layers of marl and sand or sandstone, with a prevalence of Diano Sandstone (compact sedimentary rock made up of grains of light-coloured non-calcareous sand).