

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Croere

Barbera d'Alba Superiore DOC



WINEMAKING PHILOSOPHY

The Barbera vineyards are managed to obtain very low yields, and are planted in calcareous-clay soils. These are so-called "white soils", characterised by clay mixed with banks of chalk. These soils originated in the Miocene (15 million years ago) and are compact and solid, offering red wines with great structure.

Vinification is traditional, with 15 days' maceration at a temperature of 28-30 °C. This is followed by malolactic fermentation and 15 months of aging in barriques.

TASTING NOTES

Colour: deep ruby red.

Bouquet: intense, with attractive fruity notes and sweet spice aromas.

Palate: dry, smooth and full, with a delicate base of vanilla and ripe fruit.

STATISTICAL INFORMATION

Grape variety: Barbera

Alcohol: 14.50 % vol.

Appellation: Barbera d'Alba Superiore DOC

Aging: 15 months in barrique.



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Croere 2017

Barbera d'Alba Superiore DOC



**DECANTER WORLD WINE AWARDS
2021**

92 SILVER MEDAL



Luca Maroni 92

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

92 (26/04/2022)

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Croere 2016

Barbera d'Alba Superiore DOC



Luca Maroni 93

Una bomba di mora che la si vede viola nel bicchiere, la si osserva nera, la si sente all'olfatto di eccellente novità di frutto, la si avverte al tatto maestosa, ricca, concentrata, morbidamente viva, potentemente polpare. Vini di questa eccellente massa esaltano la viticoltura alla base: colorazioni, profumazioni, profusioni di denso e spesso sapore che celebrano in piacevolezza la generosità della natura. Vini di questa stupenda nitidezza enologica (di trasformazione e di tecnico sviluppo) rendono con perfetta integrità ossidativa, con nitidissima pulizia esecutiva, di questo nero monte d'uva, illibato, il suo straordinario tesoro. Confettura, composta di more che un possente tannino insapida fino al carnoso. Un grande vino, poderoso nel frutto e nel suo potentato d'amore sì primo.