

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Capriccio

Piemonte DOC Rosato



WINEMAKING PHILOSOPHY

An average altitude of 250 metres, traditional vine training and low-yield vineyard management make it possible to produce a modern wine with a surprising personality.

After soft pressing, the must is fermented separately, off skins, at a temperature of 15-16°C.

It follows a short period spent maturing on lees.

TASTING NOTES

Colour: pale pink

Bouquet: intense nose characterised by evident floral and citrus notes

Palate: Elegant, crisp, silky and lingering, ending with a fruity finish

STATISTICAL INFORMATION

Grape variety: Barbera / Pinot Noir

Alcohol: 12.50 % vol.

Appellation: Piemonte DOC Rosato

Aging: 3 months on the lees in steel



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Capriccio 2021

Piemonte Rosato DOC



92/ 100

Sehr hell Lachsfarben. In der Nase Erdbeerquark, Rosennoten, Orangenblüte, insgesamt feingliedrig und zart in der Nase. Elegant und präzise am Gaumen mit roter Frucht und Rhabarber. Auch hier eher dezente Aromatik, öffnet sich mit Luft. Klingt gut nach, die Säure kommt dann voll zum Tragen.

BEST BUY

*Kategorie
Rosé Dry bis < 10 €
Platz: 3*

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Capriccio 2020

Piemonte Rosato DOC



85 / 100

Kategorie
Rosé Dry bis < 10 €