

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Casa in Collina

Barbaresco DOCG



TECNICA DI PRODUZIONE

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 fino a un anno.

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 retrogusto di fragola e vaniglia.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14.0 % vol.

Denominazione: Barbaresco DOCG

Maturazione: in grandi botti di legno di rovere fino a 1 anno



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Casa in Collina 2022

Barbaresco DOCG



Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

93

JAMESSUCKLING.COM

91

falstaff

91

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS
BUYING GUIDE

90



LUCA MARONI 92



93 Silver Medal



15,5 WS

Kerin O'Keefe
#KOWine

92

Juicy and savory, the 2022 Barbaresco opens with lovely scents of cake spice, violet and ripe berry. Smooth and polished, the succulent palate features wild strawberry, Morello cherry, star anise and a dollop of vanilla accompanied by fine-grained tannins.

JEB DUNNUCK

90

PERSWIJN
HET WIJNMAGAZINE VOOR LIEFHEBBERS EN PROFESSIONALS

17/20

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Casa in Collina 2021

Barbaresco DOCG



Decanter

91 (05/2024)

Spending up to one year in large oak barrels, this Barbaresco - a blend of vineyard sites - expresses some wild strawberry alongside notes of black tea, sous bois and fresh herbs. Intense and concentrated yet juicy and with beautiful breezy freshness, this is a great example of why everybody should be buying Barbaresco 2021s. The tannins are maybe slightly firm, but it seems to be more the wood than the grape, so give this more time to harmonise and then enjoy.

JAMESSUCKLING.COM 

91 (01/2024)

falstaff
91

The
Real
Review

Therealreview.com

92 (08/2024)

Aromas of red berry, dried herb and dark culinary spice follow over to the savory palate along with notes of bitter orange and hazelnut. Taut, fine-grained tannins and fresh acidity provide elegant support and balance.

Kerin O'Keefe
#KOwine

92 (04/2024)

