



TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti da cui proviene questa Riserva sono posizionati su suoli in cui intervengono le marne di Sant'Agata Fossili e con terreni a presenza argillosa dove prevale una tessitura grossolana.

La fermentazione alcolica ha luogo in modo tradizionale a una temperatura di 28-30° C. ed ha una durata di circa 25 giorni con la tecnica del «cappello sommerso».

Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura in botti di legno di rovere fino a due anni.

Segue un lungo affinamento in bottiglia per favorire e completare l'equilibrio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rubino con riflessi granato.

Profumo: intenso con note di spezie quali chiodi di garofano, noce, viola e genziana e di frutta come ribes e fragola.

Sapore: secco e ampio, di buon corpo e struttura. Il finale è persistente di frutta matura e frutti di bosco con note balsamiche.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14.0 % vol.

Denominazione: Barbaresco Riserva DOCG

Maturazione: in legno di rovere fino a 24 mesi.



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Spezie 2016

Barbaresco Riserva DOCG



The
Real
Review

Therealreview.com

95 (08/2024)

5 Grappoli di BIBENDA



JAMESSUCKLING.COM

93 (07/2024)

falstaff
92

Kerin O'Keefe
#KOwine

93 (07/2023)

duebicchieri



Vini d'Italia
Due Bicchieri Rossi

JEB DUNNUCK

92 (05/2024)

CLUB
ENOLOGIQUE



94

92

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Spezie 2015

Barbaresco Riserva DOCG



Decanter

92 (06/2022)

JAMESSUCKLING.COM 

93 (11/2021)



Gold Sakura JWVA
2024

IVINI DI
VERONELLI

G.B. 90



96 (07/2022)



FACCINO DOCTORWINE 95



17 Walter Speller (29/06/2022)

Italian Wine Report

by Tom Hyland

93 (08/2022)

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

92 (11/2021)