



TECNICA DI PRODUZIONE

Come per il vino Barolo, 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 per oltre un anno.

Altri dodici mesi in bottiglia sono necessari per favorire e completare l'equilibrio e lo sviluppo dei profumi terziari.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso tendente al granato.

Profumo: intenso e complesso con note di frutta matura. Specialmente more e mirtili. 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: 13.50 % vol.

Denominazione: Barbaresco DOCG

Maturazione: In grandi botti di legno di rovere per almeno 1 anno

Area di coltivazione: Langhe



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Casa in Collina 2018

Barbaresco DOCG



JAMES SUCKLING.COM

90 (01/2021)

Perfumed and fresh with strawberry and orange-peel character that comes through on the palate with medium body, light tannins and fresh finish. Hints of cedar. Fresh and delicious now. Why wait?

MIGLIORI VINI ITALIANI


Luca Maroni
92

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Casa in Collina 2017

Barbaresco DOCG



Gambero Rosso

Vini d'Italia

Due Bicchieri



JAMES SUCKLING.COM 

92 (07/2020)

A layered, fruity red with ripe tannins with sweet strawberries, orange peel and walnut undertones. Full-bodied, rich and beautiful.

Drink after 2021.

falstaff

GENIENEN WEIN ESSEN REISEN

90



Luca Maroni

92



90

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

La Casa in Collina 2016

Barbaresco DOCG



Gambero Rosso

Vini d'Italia

Due Bicchieri



JAMESSUCKLING.COM 

91 (06/2019)

falstaff

90



Luca Maroni

90

THE WINE HUNTER
AWARD
ROSSO

