

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Rossofuoco

### Barbera d'Asti DOCG Biologico



#### TECNICA DI PRODUZIONE

Il termine “agricoltura biologica” indica un metodo di coltivazione che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, per la concimazione dei terreni e per la difesa sanitaria.

Coltivare biologicamente significa soprattutto lavorare in accordo con la natura per ottenere uve di indiscussa qualità riducendo drasticamente l'impatto ambientale.

I vigneti per questa selezione da agricoltura biologica si trovano in un'area a bassa densità viticola.

La vinificazione è di tipo tradizionale, con successiva fermentazione malolattica e affinamento in acciaio.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** vinoso, ben equilibrato con note di frutta, come ribes rosso e fragola

**Sapore:** secco, con piacevole acidità e buon corpo. Alcune sfumature di liquirizia e mirtillo.

#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Barbera

**Gradazione alcolica:** 14.0 % vol.

**Denominazione:** Barbera d'Asti DOCG

**Maturazione:** in acciaio.



# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Rossofuoco 2024

Barbera d'Asti DOCG  
vino biologico



**JAMESSUCKLING.COM** 

**90**

*A sleek and polished barbera with red and dark berries, light spices and some earth on the nose. Medium-bodied, soft and silky on the palate, with a dry, easygoing finish. Medium-bodied. From organically grown grapes. Vegan.*



**LUCA MARONI 93**

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Rossofuoco 2023

Barbera d'Asti DOCG biologico



### JAMESSUCKLING.COM

91 (29/01/2024)

*This offers notes of ripe dark berries, walnuts and spices, followed by a medium to full body with compact but supple tannins and a rich core of delicious fruit. Velvety finish. From organically grown grapes. Vegan.*



91 BEST BUY  
(11/2024)