



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



JAMES SUCKLING.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



JAMES SUCKLING.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)