



TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti di Barbera sono gestiti a bassissime rese, impiantati su terreni a carattere calcareo-argilloso. Si tratta delle cosiddette "terre bianche", con una presenza di argilla frammista a banchi gessosi. Questi suoli, originati nel Miocene (15 milioni di anni fa) risultano compatti e solidi e offrono vini rossi di grande struttura.

La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di 15 giorni ad una temperatura di 28-30 °C. Segue la fermentazione malolattica ed il successivo affinamento in barrique per 15 mesi. Messa in bottiglia riposa ancora almeno 6-8 mesi, per raggiungere il definitivo equilibrio tra i profumi e l'imponente struttura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: intenso e armonico con sentori di viola, liquirizia e vaniglia

Sapore: asciutto, morbido e pieno con delicato fondo di vaniglia e frutta matura

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Barbera

Gradazione alcolica: 14.50 % vol.

Denominazione: Barbera d'Alba Superiore DOC

Maturazione: in barrique nuove per 15 mesi

Area di coltivazione: Langhe e Roero



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Croere 2017

Barbera d'Alba Superiore DOC



**DECANTER WORLD WINE AWARDS
2021**

92 SILVER MEDAL



Luca Maroni 92

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Croere 2016

Barbera d'Alba Superiore DOC



Luca Maroni 93

Una bomba di mora che la si vede viola nel bicchiere, la si osserva nera, la si sente all'olfatto di eccellente novità di frutto, la si avverte al tatto maestosa, ricca, concentrata, morbidamente viva, potentemente polpare. Vini di questa eccellente massa esaltano la viticoltura alla base: colorazioni, profumazioni, profusioni di denso e spesso sapore che celebrano in piacevolezza la generosità della natura. Vini di questa stupenda nitidezza enologica (di trasformazione e di tecnico sviluppo) rendono con perfetta integrità ossidativa, con nitidissima pulizia esecutiva, di questo nero monte d'uva, illibato, il suo straordinario tesoro. Confettura, composta di more che un possente tannino insapida fino al carnoso. Un grande vino, poderoso nel frutto e nel suo potentato d'amore sì primo.