

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

San Nicolao

Barbera d'Asti DOCG



TECNICA DI PRODUZIONE

La forma tradizionale dell'allevamento della vite e la gestione dei vigneti a basse rese consentono di produrre un vino dalle caratteristiche e dalla personalità sorprendenti.

La vinificazione è di tipo tradizionale con macerazione delle bucce di circa 10 giorni alla temperatura di 25-28 °C.

La fermentazione malolattica avviene appena terminata la fermentazione alcolica, in acciaio, per esaltarne la tipicità e l'eccezionale morbidezza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: ampio e pronunciato con sentori di mirtillo e viola

Sapore: secco, ricco di sfumature come ciliegia e liquirizia, incredibilmente morbido per un barbera giovane

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Barbera

Gradazione alcolica: 13.50 % vol.

Denominazione: Barbera d'Asti DOCG

Maturazione: in acciaio.

