

TECNICA DI PRODUZIONE

Il Barolo "Paesi Tuoi" è prodotto con la tecnica dell'assemblaggio, utilizzata già all'inizio del secolo scorso. Tecnica preferita dalla nostra azienda che punta a produrre vini eleganti e di grande equilibrio.

La fermentazione dura 15-20 giorni ad una temperatura controllata di circa 30 °C per permettere al vino di arricchirsi del tannino necessario al lungo affinamento.

Viene posto quindi in grandi botti di legno di rovere fino a due anni e riposa ancora in bottiglia, per raggiungere l'equilibrio finale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi rosso granato.

Profumo: intenso e speziato. Arricchito da note di liquirizia, caffè e rosa essicata.

Sapore: asciutto e corposo. I tannini sono ben integrati e la nota di prugna è evidente.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14.0 % vol.

Denominazione: Barolo DOCG

Maturazione: in grandi botti di legno di rovere fino a 24 mesi

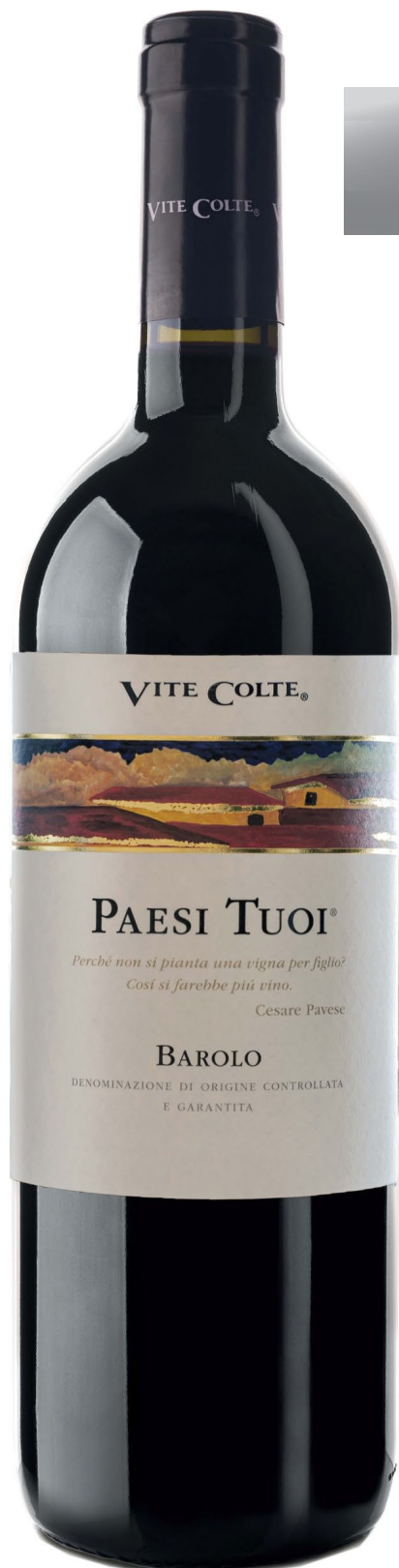


VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Paesi Tuoi 2021

Barolo DOCG



93 Silver Medal

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS
BUYING GUIDE

90



92

Kerin O'Keefe
#KOwine

93

JAMESSUCKLING.COM 

91

JEB DUNNUCK
90

falstaff
92



LUCA MARONI 93

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Paesi Tuoi 2020

Barolo DOCG



WINE ENTHUSIAST

THE WORLD IN YOUR GLASS

92 Cellar Selection (08-2024)

The wine hints at red berry fruits on the nose, suggesting a high-toned and concentrated bouquet, yet it appears coiled, hinting at greater depth waiting to be unleashed. The palate is embraced by firm, gripping tannins— an indication of its youth and promise for development. This is a wine that needs time to mature and reveal its full abundance of flavors. J.P.

falstaff

91



91 Silver Medal

JAMESSUCKLING.COM



91 (14/02/2024)

Kerin O'Keefe

#KOwine

90 (04/2024)