



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 2019

Barolo DOCG



Kerin O'Keefe #KOWine

90 (03/2023)

Underbrush, camphor and oak-driven spice aromas waft out of the glass. Tight and linear, the palate offers ripe Marasca cherry, blood orange, nutmeg and roasted almond set against firm, close-grained tannins that leave a drying tannins

The Real Review

Therealreview.com

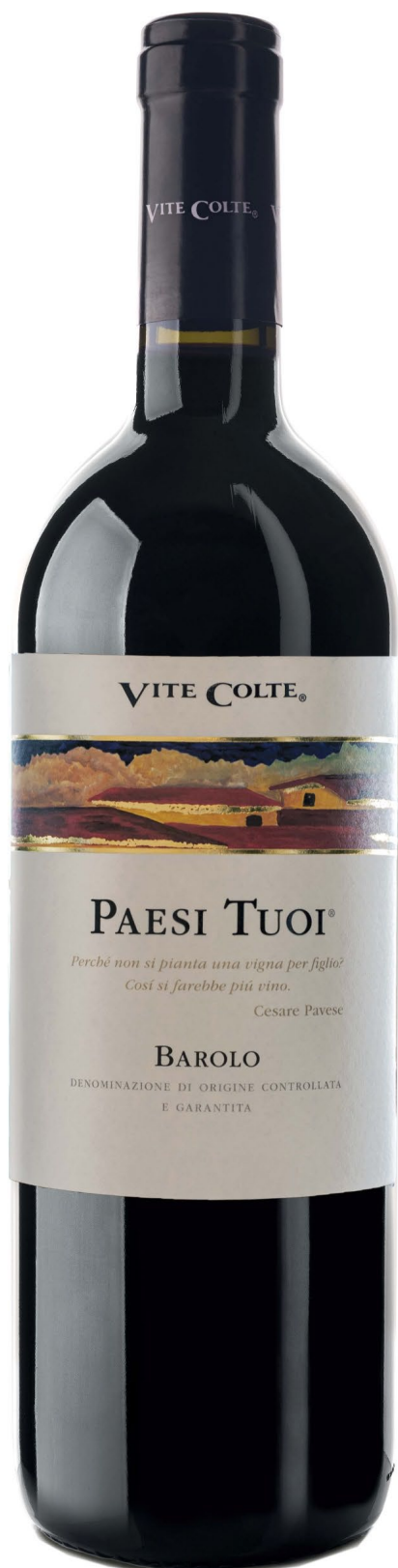
93 (27-01-2023)

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Paesi Tuoi 2018

Barolo DOCG



JAMESSUCKLING.COM 

90 (01/2022)

Ripe red berries, nuts and mushrooms on the nose. Medium-bodied with fine, lightly firm tannin and a spicy-fruit finish. Decent focus here. Best from 2023.

Vini d'Italia

Due Bicchieri

duebicchieri



91 (06/2022)



LUCA MARONI

92

The Real Review

Therealreview.com

90 (25-05-2022)

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

17 PUNKTE (05/2022)

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Paesi Tuoi 2017

Barolo DOCG



Gambero Rosso
Vini d'Italia

Due Bicchieri



JAMESSUCKLING.COM

92 (01/2021)

Sweet cherries and strawberries with flowers and citrus on the nose. It's medium-to-full-bodied with tannins that grow on the palate. Yet, they are balanced and refined. Give this a year or two to come together and soften slightly.

Try after 2023.

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

92 (11/2021)



Luca Maroni

93

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Paesi Tuoi 2016

Barolo DOCG



Gambero Rosso

Vini d'Italia

Due Bicchieri



91 (09/2020)

JAMESSUCKLING.COM

92 (08/2020)

Dusty, terracotta and berry aromas and flavors. It's full-bodied and chewy with a solid balance of fruit and tannin. Bitter chocolate and burnt citrus to the dark fruit. Juicy. Two or three years of bottle age will make it even better. Try after 2021.



Luca Maroni 90

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

92