



TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da vigneti siti nel comune di Monforte d'Alba localizzati ad una quota compresa tra i 370 e 480 metri s.l.m. I suoli sono di origine sedimentaria marina riferibile al "Bacino terziario piemontese", caratterizzati dalla presenza di marne argillo-calcaree sedimentarie, a strati alterni di marne e sabbia o arenaria, con prevalenza di Arenarie di Diano (roccia sedimentaria compatta formata da granelli di sabbia non calcarea di colore chiaro). Questo terroir dà origine a vini alcolici, con tannini importanti, di struttura e longevi. Alla vendemmia segue la fermentazione alcolica con macerazione delle bucce per una durata di circa 20 giorni. La fermentazione malolattica è svolta in acciaio. Successivamente si procede con l'affinamento del vino in piccole botti di rovere per 24 mesi. Il vino riposa ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso tendente al granato.

Profumo: intenso e complesso, con note di viola, vaniglia, tabacco and goudron.

Sapore: secco e caldo, di gran corpo e struttura. Il finale lungo e persistente esibisce frutti neri e rossi maturi e un'evidente nota balsamica.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14.0 % vol.

Denominazione: Barolo del Comune di Monforte d'Alba DOCG

Maturazione: in botti di rovere per 24 mesi

Area di coltivazione: Comune di Monforte d'Alba



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Essenze 2015

Barolo del Comune di Monforte
d'Alba DOCG



Gambero Rosso
Vini d'Italia

duebicchieri



Due Bicchieri

JAMES SUCKLING.COM

93 (04/2020)

Extremely perfumed with fresh, sweet flowers as well as ripe strawberries. Dried mushrooms, too. Full and focused with chewy tannins. Polished and intense. Linear and racy. Really long. Try after 2022.

ITALIAN WINE REPORT by TOM HYLAND

Winter 2020

91

Delicate garnet; aromas of morel cherry, rosemary and a hint of tar. Medium-full with very good concentration, this ripe with medium-full tannins typical of a young Monforte Barolo.

There is balanced acidity, moderate wood notes, good persistence and varietal character. This needs 2-3 years to settle down. Good typicity, but I'd like to see more overall complexity. Peak in 7-10 years.

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

17,5 / 20 PUNKTE

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

93

THE WINE HUNTER AWARD ROSSO



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Essenze 2013

Barolo del Comune di Monforte
d'Alba DOCG



90

Decanter
the world's best wine magazine

92 (02/07/2021)



GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA

94

falstaff

94



THE WINE HUNTER AWARD

GOLD