VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

# Valdolmo

## Langhe DOC Nebbiolo




### TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve Nebbiolo destinate a produrre questo vino provengono da vigneti coltivati su terreni sabbiosi e con basso contenuto di calcare, che consentono di ottenere un vino elegante, di grande finezza aromatica.

La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di 12-15 giorni e una parte di acini interi. Segue la fermentazione malolattica ed un affinamento in acciaio fino all'imbottigliamento.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino.
**Profumo:** molto fine e delicato, con note di frutti rossi.
**Sapore:** ben equilibrato con una trama tannica setosa che conduce ad un finale persistente.

### DATI INFORMATIVI

**Vitigno**: Nebbiolo
**Gradazione alcolica:** 13.50 % vol.
**Denomination:** Langhe DOC Nebbiolo
**Maturazione:** in acciaio per 6-8 mesi




Vite Colte, via Bergesia 6, Barolo (CN) | +39 0173-564611 | www.vitecolte.it | info@vitecolte.it

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

# Valdolmo 2025

## Langhe DOC Nebbiolo




**Kerin O'Keefe**
**#KOwine**

**92**

*Perfumed berry, rhubarb, lavender and eucalyptus are just some of the aromas you'll find on the enticingly fragrant 2025 Langhe Nebbiolo Valdomo. Lithe and poised, the delicious, accessible palate features succulent red cherry, raspberry, graphite and star anise before a blood orange finish. It's well balanced and already ready, with polished tannins and fresh acidity.*

Vite Colte, via Bergesia 6, Barolo (CN) | +39 0173-564611 | www.vitecolte.it | info@vitecolte.it