



#### TECNICA DI PRODUZIONE

Vino di assemblaggio che esprime le migliori caratteristiche di due grandi vitigni delle Langhe. Le basse rese in vigneto e la diversa consistenza dei terreni e dei microclimi ci consentono di ottenere un vino complesso e unico.

La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di circa 20 giorni ad una temperatura di 28-30 °C. Segue la fermentazione malolattica e successivamente il vino si affina in barrique per 15-18 mesi.

Dopo l'assemblaggio dei due vini, "La Malora" rimane in bottiglia per ulteriori 6 mesi all'interno delle nostre cantine.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino tendente al granato

**Profumo:** assolutamente bilanciato, con note di frutti rossi maturi, spezie e vaniglia

**Sapore:** corposo e caldo. I tannini sono dolci e setosi e lasciano in bocca una piacevolissima nota di vaniglia. Rilevante la confettura di ciliegia.

#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Nebbiolo 85% Barbera 15%

**Gradazione alcolica:** 14.0 % vol.

**Denominazione:** Langhe Nebbiolo DOC

**Maturazione:** in barrique per 15 mesi

**Area di coltivazione:** Langhe



# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## La Malora 2019

Langhe Nebbiolo DOC



**JAMESSUCKLING.COM** 

90 (08/2021)

*Very pleasant, sweet raspberry and red-berry character here with a hint of creamy acidity and light tannins. Easygoing, tasty palate with a light firmness to the finish, but the sweet fruit pushes through.*

*Drink now.*



Luca Maroni 91

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## La Malora 2017

Langhe Nebbiolo DOC



**JAMESSUCKLING.COM** 

**90** (07/2020)

*Subtle aromas of strawberries, cherries and lemon rind follow through to a medium body with bright, vivid fruit, as well as candied watermelon and citrus. Lively.*

*Drink now.*

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## La Malora 2016

Langhe Nebbiolo DOC



**JAMESSUCKLING.COM** 

90

**falstaff**

90