

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Valdolmo

Nebbiolo d'Alba DOC



TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve Nebbiolo destinate a produrre questo vino provengono da vigneti impiantati su terreni sabbiosi e quasi privi di calcare, che consentono di ottenere un vino elegante, di grande finezza.

La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di 15 giorni.

Segue la fermentazione malolattica ed un affinamento in botti in rovere per circa 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: molto fine e delicato, con note di vaniglia, liquirizia e grafite.

Sapore: ben equilibrato con un finale lungo e persistente. Espone tannini ben integrati oltre a note di vaniglia e prugna.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 13.50 % vol.

Denominazione: Nebbiolo d'Alba DOC

Maturazione: in grandi botti di rovere per 6 mesi.



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Valdolmo 2023

Nebbiolo d'Alba DOC



Kerin O'Keefe
#KOWine

92

The elegantly structured 2023 Valdolmo is spicy and high-toned, featuring aromas of dark exotic spice, ripe dark-skinned berry, dried herb and blue flower. It's savory and bright, featuring flavors of juicy Morello cherry, orange zest, star anise and mint.

JAMESSUCKLING.COM 

91

Crushed blackberries, dark fruit compote, dried flowers and licorice on the nose. The palate is lightly chewy yet not austere, with a medium body, good fruit concentration and velvety tannins. Firm and textured.

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Valdolmo 2022

Nebbiolo d'Alba DOC



Kerin O'Keefe
#KOWine

91 (04/2024)

The fragrant Vite Colte 2022 Nebbiolo is a lovely red. Showing Nebbiolo's youthful, charming side, it has pretty aromas of violet, ripe forest berry, dark spice and botanical herb. Lithe and linear, the savory palate offers succulent Morello cherry, wild strawberry and star anise accompanied by taut, polished tannins.

JAMESSUCKLING.COM 

90 (02/2025)

A fresh and fragrant wine focused on strawberries and slightly peppery notes. Light-bodied, it shines with suppleness despite dusty tannins and crisp acidity