

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Tra Donne Sole

### Piemonte DOC Sauvignon



#### TECNICA DI PRODUZIONE

Le basse rese in vigneto e la diversa consistenza dei terreni e dei microclimi consentono di ottenere un vino complesso ed equilibrato.

I vigneti sono posizionati in due aree diverse che giungono a maturazione in tempi scalari: una leggermente anticipata per avere acidità e ricchezza di aromi varietali tipici del Sauvignon ed una leggermente posticipata per avere ricchezza estrattiva ed aromi di frutta tropicale.

Dopo la fermentazione alcolica, il vino riposa e decanta a bassa temperatura per alcuni mesi sui lieviti.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati.

**Profumo:** particolarmente intenso e complesso, arricchito da note di sambuco e foglie di pomodoro.

**Sapore:** complesso e setoso, vaniglia e strudel di mele. Sfumature di menta e liquirizia a seguire.

#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Sauvignon

**Gradazione alcolica:** 14.0 % vol.

**Denominazione:** Piemonte DOC Sauvignon

**Maturazione:** almeno 3 mesi sui lieviti in acciaio



# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Tra Donne Sole 2024

Piemonte Sauvignon DOC



**JAMESSUCKLING.COM** 

**90**

*An intense white with asparagus, melon and grapefruit aromas. A sauvignon blanc with a pristine character. Zesty, light-bodied and tight in the finish.*



**LUCA MARONI 97**

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Tra Donne Sole 2023

Piemonte Sauvignon DOC



**JAMESSUCKLING.COM** 

90 (01/2024)

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

91 (03/2024)

**falstaff**  
90

**WINE GUIDE ITALIA 2025**

*Pale straw yellow with silvery reflections. Above average intensity on the nose, of gooseberry, followed by fresh grass and elderberry. Smooth on the palate, delicately bitter, juicy and fresh, with a medium-long finish.*

**Decanter**

**WEEKDAY WINES 89 (09/2024)**

*Fresh and zippy citrus, pea and white peach define this wine as fragrant and enjoyable, combining fruit complexity with lashings of acidity to make it feel super-fresh. Subtle prickly spice on the finish stimulates the appetite, so it would work well as an aperitif. JB*

