



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.

MIGLIORI VINI ITALIANI


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