

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 2025

Piemonte Sauvignon DOC



MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

LUCA MARONI 97

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