

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Capriccio

Piemonte DOC Rosato



TECNICA DI PRODUZIONE

L'altitudine media di 250 metri, la forma tradizionale dell'allevamento della vite e la gestione dei vigneti a basse rese consentono di produrre un vino moderno dalla personalità sorprendente.

A seguito di una pressatura soffice il mosto viene fatto fermentare, senza bucce, ad una temperatura di 15-16 °C.

Segue un breve periodo di affinamento sui lieviti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa tenue

Profumo: naso intenso che si caratterizza per le spiccate note floreali e agrumate

Sapore: elegante, fresco, setoso e di buona lunghezza, che chiude con un finale fruttato

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Barbera / Pinot Nero

Gradazione alcolica: 12.50 % vol.

Denominazione: Piemonte DOC Rosato

Maturazione: 3 mesi sui lieviti in acciaio



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Capriccio 2021

Piemonte Rosato DOC



92/ 100

Sehr hell Lachsfarben. In der Nase Erdbeerquark, Rosennoten, Orangenblüte, insgesamt feingliedrig und zart in der Nase. Elegant und präzise am Gaumen mit roter Frucht und Rhabarber. Auch hier eher dezente Aromatik, öffnet sich mit Luft. Klingt gut nach, die Säure kommt dann voll zum Tragen.

BEST BUY

*Kategorie
Rosé Dry bis < 10 €
Platz: 3*

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Capriccio 2020

Piemonte Rosato DOC



85 / 100

Kategorie
Rosé Dry bis < 10 €