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, via Bergesia 6, Barolo (CN) | +39 0173-564611 | www.vitecolte.it | info@vitecolte.it

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Tra Donne Sole 2025

Piemonte Sauvignon DOC

JAMESSUCKLING.COM

90

An attractive nose of sliced guava, lime and fresh herbs. It's light- to medium-bodied with bright, crunchy acidity and a zesty finish. K.D.

falstaff

90

MIGLIORI VINI ITALIANI

Luca Maroni

LUCA MARONI 97

Vite Colte, via Bergesia 6, Barolo (CN) | +39 0173-564611 | www.vitecolte.it | info@vitecolte.it