



TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti di Arneis per questa selezione sono coltivati su terreni sciolti che, con forte presenza di silice ed il particolare microclima, danno origine a vini profumati ed eleganti.

Alla vendemmia manuale segue breve macerazione a freddo con pressatura soffice. La successiva fermentazione in purezza della durata di circa 10 giorni viene effettuata alla temperatura controllata di 16-18 °C.

Ultima importante fase per questo vino è un breve periodo di affinamento in bottiglia al fine di svilupparne la struttura e la piacevolezza dei profumi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino chiaro.

Profumo: complesso e intenso, con note di vaniglia, cipria e zucchero filato.

Sapore: fresco ed elegante. Il finale presenta note di pesca e miele.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Arneis

Gradazione alcolica: 13.50 % vol.

Denominazione: Roero Arneis DOCG

Maturazione: sui lieviti, in acciaio.



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Villata 2024

Roero Arneis DOCG



JAMESSUCKLING.COM 

92

*This is an intense wine with toasty
aromas of sage, pears and stone
fruit such as white peaches.
Lightbodied and savory on the palate,
with bright flavors and a crisp
finish.*