



ACQUISTATO IL

"Paesi Tuoi" Barolo DOCG 2020

2020

Un Barolo che sa interpretare il suo territorio



Svinando

Quello proposto da Vite Colte è un Barolo particolarmente interessante. Come da disciplinare, le uve utilizzate sono rigorosamente quelle di Nebbiolo. Ma, grazie alla vasta disponibilità di ettari vitati, i winemaker della cantina possono scegliere le uve provenienti da diverse aree della denominazione, assemblando uve più ricche e intense con altre in grado di dar vita a vini più fini ed eleganti. Per la maturazione, invece, la scelta è univoca. Vengono usati solo grandi contenitori in rovere, capaci di rendere complesso il vino senza influenzare troppo il suo sapore. Il risultato è lì da provare. Un bellissimo rosso ricco, intenso e perfettamente equilibrato. Nobilissimo il tannino, il finale offre una grande persistenza.

180 soci conferitori, per circa trecento ettari di vigneto. Questi sono i numeri di Vite Colte una bella realtà piemontese che produce buoni vini Doc e Docg della regione. La cantina, imponente e altamente tecnologica, si trova a Barolo, nel cuore delle Langhe. Buona parte dei vigneti sono coltivati secondo le rigide norme dell'agricoltura biologica. Quelli che non vengono certificati, però, sono comunque gestiti con criteri moderni, secondo i dettami dell'agricoltura integrata. Le uve raccolte sono quindi sane e vitali. E i vini che vi si producono sono ricchi e schietti. Dal Barolo al Barbaresco, dalla Barbera al Nebbiolo, fino ad arrivare alle bollicine e ai distillati, tutte le etichette dell'azienda meritano di essere assaggiate.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	sud/est sud/ovst 350 mt
Allevamento	guyot
Densità imp.	minimo 4000 per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 18° C

Quando Berlo
Abbinamento Brasato al Barolo

Vinificazione La fermentazione dura 15-20 giorni ad una temperatura controllata di circa 30 °C per permettere al vino di arricchirsi del tannino necessario al lungo affinamento. Viene posto quindi in grandi botti di legno di rovere per almeno due anni e riposa ancora un altro anno in bottiglia.

Sensazioni asciutto e corposo. I tannini sono ben integrati e la nota di prugna è evidente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821