



## Vite Colte, 2018

Barolo del Comune di Barolo DOCG Essenze

Pays  
Italie

Région  
Piemont

Cépages  
Nebbiolo

Température de service  
16 - 18°C

Info allergènes  
Contient des sulfites

Teneur en alcool  
14.50%

### Caractère

Un vin rouge grenat élégant et harmonieux aux arômes complexes de café, de baies des bois mûres et de cerise, auxquels s'ajoutent en bouche on de fruits secs, des notes épicées de poivre et de réglisse ainsi que des notes légèrement fumées. Une structure ronde et souple et une longue finale en font un vin particulièrement plaisant.

### Type de vin



Les équilibrés



Les persistants



Les fruités

### Producteur/Marque

#### Vite Colte

La tradition est très importante chez Vite Colte, ce qui n'empêche pas ces producteurs de vin du Piémont de développer des concepts innovants. La cave moderne de Vite Colte n'accueille que des raisins bien adaptés à la maturation, avec beaucoup de couleur et d'extrait aromatique. On y produit exclusivement des vins DOC et DOCG de grande qualité, à partir de petits rendements à l'hectare et d'une sélection rigoureuse lors des vendanges.

