



### TECNICA DI PRODUZIONE

Le terre del “Nizza” risalgono all’età Terziaria e si caratterizzano per essere suoli calcarei, a reazione alcalina, poveri di sostanze organiche e aridi d’estate.

Con uve leggermente surmature si procede alla vinificazione di tipo tradizionale e macerazione a contatto delle bucce per circa 15 giorni alla temperatura di 28-30 °C. La fermentazione malolattica avviene appena terminata la fermentazione alcolica; segue l’affinamento in barrique, dove il vino riposa per circa 15 mesi e durante i quali questo barbera evolve il suo patrimonio estrattivo.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso porpora intenso.

**Profumo:** ricco e complesso, con note di frutti di bosco rossi e neri. Persistente la vaniglia, ma anche il caramello e il cocco.

**Sapore:** elegante e ben bilanciato con una piacevole e persistente nota di mirtillo e caffè.

### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Barbera

**Gradazione alcolica:** 15,0 % vol.

**Denominazione:** Nizza DOCG

**Maturazione:** in barrique per 15 mesi





## Italian Wine Report

by Tom Hyland

91 (Summer 08/2022)

Medium deep purple; aromas of blackberry, black orchid and black plum.

Medium-full with a rich mid-palate and very good concentration. Good acidity, very good persistence, excellent ripeness. Enjoy over the next 5-7 years.



# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## La Luna e i Falò 2016

Nizza DOCG



90 (12/2020)

**JAMESSUCKLING.COM**

91 (05/2021)



**GUIDA ESSENZIALE AI VINI  
D'ITALIA 93**



**LUCA MARONI 94**



90



**WOW**

**GOLD MEDAL**

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## La Luna e i Falò 2015

Nizza DOCG



GAMBERO ROSSO  
VINI D'ITALIA  
DUE BICCHIERI



JAMES SUCKLING.COM

92



90

Vinum  
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

16,5 / 20 PUNKTE



LUCA MARONI 92

THE WINE HUNTER  
ROSSO



CORONA  
VINIBUONI D'ITALIA