

VINO ROSSO

Barbera d'Alba DOC "San Giuseppe"


Azienda Agricola
ANDREA OBERTO

Vitigno: 100% Barbera

Zona di origine: La Morra

Estensione: 1,2 Ha in totale

Densità di impianto: 4.600 ceppi/Ha

Esposizione: sud-ovest

Terreno: calcareo - argilloso

Allevamento: Guyot classico con potatura medio-corta

Resa in vigna: 1,1 Kg di Uve/Ceppo (tramite diradamento)

Affinamento: 12 mesi in legno

Bottiglie: circa 6.000

Note: colore di un intenso rosso violaceo e brillante; al naso è ampio con un legno in evidenza ma ben amalgamato a note speziate e di ciliegia. In bocca, l'acidità regala sapidità e persistenza, con una buona rispondenza delle peculiarità olfattive. Coerenza ed eleganza sono i tratti distintivi di questo vino

Servizio: si consiglia di conservare la bottiglia coricata e di stapparla almeno un'ora prima del consumo. Temperatura di servizio: 20° C

Abbinamenti: si abbina ad antipasti di carne cruda, come la tartare o la carne all'albese, e formaggi stagionati




Azienda Agricola
ANDREA OBERTO

Az. Agr. Andrea Oberto
Borgata Simane, 11, 12064 La Morra (CN)
www.andreaoberto.com