

VINO ROSSO

# Barbera d'Alba DOC

  
Azienda Agricola  
ANDREA OBERTO

**Vitigno:** 100% Barbera

**Zona di origine:** vigneti in La Morra

**Estensione:** 3,8 Ha in totale

**Densità di impianto:** 4.500 ceppi/Ha

**Esposizione:** sud-ovest

**Terreno:** calcareo - argilloso

**Allevamento:** Guyot classico con potatura medio-corta

**Resa in vigna:** 1,3 Kg di Uve/Ceppo (tramite diradamento)

**Affinamento:** 4 mesi in legno del secondo passaggio

**Bottiglie:** circa 24.000

**Note:** colore rubino carico con riflessi violacei addolciti dall'invecchiamento in barrique. Al naso, il legno risulta integrato ai sentori di prugna e ciliegia sotto spirito; in bocca è caldo con un buon tenore alcolico, con note tostate di frutti maturi e confettura. L'acidità tipica varietale regala un finale lungo e minerale

**Servizio:** si consiglia di conservare la bottiglia coricata e di stapparla almeno un'ora prima del consumo. Temperatura di servizio: 18° C

**Abbinamenti:** di grande versatilità; adatto agli antipasti come ai secondi e ai formaggi di media stagionatura



  
Azienda Agricola  
ANDREA OBERTO

Az. Agr. Andrea Oberto  
Borgata Simane, 11, 12064 La Morra (CN)  
[www.andreaoberto.com](http://www.andreaoberto.com)