

VINO ROSSO

Barolo DOCG “Rocche dell’Annunziata”


Azienda Agricola
ANDREA OBERTO

Vitigno: 100% Nebbiolo

Zona di origine: 3 vigneti in La Morra

Estensione: 0,8 Ha

Densità di impianto: 4.000 ceppi/Ha

Esposizione: sud-est

Terreno: sabbioso

Allevamento: Guyot classico con potatura medio-corta

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

Affinamento: 26 mesi in botte e barique in legno di rovere,
6 mesi in bottiglia

Bottiglie: circa 3.800

Note: colore rubino intenso con sfumature aranciate. Al naso, le note floreali e speziate si integrano al legno creando un equilibrio di grande finezza. In bocca, il tannino mette in luce una grinta inedita per il cru Rocche dell’Annunziata, ma sempre con una buona rispondenza tra potenza ed eleganza

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

Abbinamenti: ideale con carne rossa, selvaggina, formaggi erborinati e piccanti




Azienda Agricola
ANDREA OBERTO

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