

VINO ROSSO

# Barolo DOCG

  
Azienda Agricola  
ANDREA OBERTO

**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Zona di origine:** 3 vigneti in La Morra

**Estensione:** 1,1 Ha

**Densità di impianto:** 4.200 ceppi/Ha

**Esposizione:** sud-est

**Terreno:** calcareo - argilloso

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

**Resa in vigna:** 1,2 Kg di Uve/Ceppo (tramite diradamento)

**Affinamento:** 24 mesi in botte e barique in legno di rovere,  
6 mesi in bottiglia

**Bottiglie:** circa 16.000

**Note:** colore granato ancora intenso e vivace. Al naso i sentori fruttati evidenziati da una buona acidità si amalgamano al goudron, al cuoio e alla grafite che tendono ad evolversi con il tempo. In bocca è complesso, con tannini fini, corpo equilibrato e frutto croccante in perfetta armonia. Finale lungo e persistente

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

**Abbinamenti:** eccellente con arrostiti di carne rossa, selvaggina, piatti a base di tartufo e formaggi stagionati



  
Azienda Agricola  
ANDREA OBERTO

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