

VINO ROSSO

Barolo DOCG "Albarella"


Azienda Agricola
ANDREA OBERTO

Vitigno: 100% Nebbiolo

Zona di origine: 1 vigneto in La Morra

Estensione: 1,1 Ha

Densità di impianto: 5.000 ceppi/Ha

Esposizione: sud-ovest

Terreno: argilloso

Allevamento: Guyot classico con potatura medio-corta

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

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

Bottiglie: circa 5.200

Note: colore granato brillante, solo leggermente velato da sfumature aranciate. Al naso è carnoso, con note evidenti di china, tabacco e fiori secchi. La bocca mette in evidenza struttura e potenza, smorzate e addolcite da una vena acida che lo rende piacevole alla beva

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

Abbinamenti: si abbina ad arrostiti, brasati, piatti di selvaggina e formaggi saporiti

JAMESSUCKLING.COM 

Andrea Oberto Barolo Albarella 2017 punteggio 93




Azienda Agricola
ANDREA OBERTO

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