

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

JAMESUCKLING.COM 🍷

Andrea Oberto Barolo del Comune di La Morra 2017
punteggio 93




Azienda Agricola
ANDREA OBERTO

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