

VINO ROSSO

# Dolcetto d'Alba DOC

  
Azienda Agricola  
ANDREA OBERTO

**Vitigno:** 100% Dolcetto

**Zona di origine:** 2 vigneti in La Morra

**Estensione:** 1,5 Ha in totale

**Densità di impianto:** 4.800 ceppi/Ha

**Esposizione:** sud-ovest

**Terreno:** calcareo - argilloso

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

**Resa in vigna:** 1,5 Kg di Uve/Ceppo (tramite diradamento)

**Affinamento:** in acciaio Inox

**Bottiglie:** circa 9.500

**Note:** colore rosso intenso con riflessi violacei e brillanti; al naso rivela sensazioni vegetali di legno verde e piccoli frutti. In bocca è caldo, dal tenore alcolico importante ma di grande bevibilità. La buona acidità garantisce rispondenza gusto-olfattiva e persistenza, mentre il finale rimanda a tenui note di mandorle dolci

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

**Abbinamenti:** vino da tutto pasto, si abbina in particolare ad antipasti importanti e a primi piatti succulenti



  
Azienda Agricola  
ANDREA OBERTO

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