

VINO ROSSO

Langhe Nebbiolo DOC


Azienda Agricola
ANDREA OBERTO

Vitigno: 100% Nebbiolo

Zona di origine: La Morra

Estensione: 1,6 Ha in totale

Densità di impianto: 4.000 ceppi/Ha

Esposizione: sud-est

Terreno: calcareo - argilloso

Allevamento: Guyot classico con potatura medio-corta

Resa in vigna: 1,3 Kg di Uve/Ceppo (tramite diradamento)

Affinamento: 6 mesi parte in legno e parte in acciaio, 2 mesi in bottiglia

Bottiglie: circa 9.500

Note: colore rubino con lievi riflessi granati. Al naso, presenta un bouquet complesso e fruttato con eleganti note floreali di viola. In bocca è avvolgente, caldo, robusto e dal finale persistente, che rimanda a tannini levigati

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 a piatti importanti della tradizione locale, a base di pasta fresca o carne rossa




Azienda Agricola
ANDREA OBERTO

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