

Barolo docg



ANDREA OBERTO



Vitigno 100% Nebbiolo

Grape variety 100% Nebbiolo

Zona di origine: 4 vigneti in La Morra e Barolo

Estensione: 3,2 Ha in totale

Densità di impianto: 4.000 ceppi/Ha

Esposizione: sud-ovest

Terreno: calcareo-argilloso

Allevamento: Guyot classico con potatura medio-corta

Resa in vigna: 1,1 kg di uve/ceppo (tramite diradamento del 20-25%)

Origin area: 4 vineyards in La Morra and Barolo

Vineyard's size: 3,2 Ha overall

Crop density: 4.000 stocks/Ha

Exposure: south-west

Soil: clayey and calcareous

Training system: classic Guyot method with medium-short trimming

Per-stock yield: 1,1 kg grapes (with 20-25% pruning)

Vinificazione raccolta delle uve mature in cassette forate da 20 kg, con una rigorosa cernita dei grappoli; trasporto in cantina e pigiatura entro poche ore dalla raccolta. Fermentazione a temperatura controllata, a circa 32 °C, con ripetuti e delicati rimontaggi. Prolungata macerazione delle vinacce (300 ore circa). Trasferimento in legno e fermentazione maleolattica spontanea.

Winemaking manual harvesting of the ripe grapes in 20-kg perforated crates through a careful selection of the bunches; transfer in cellar, grape crushing and destemming within hours; thermo-controlled fermentation at around 32 °C, with often and soft pumpovers. Long maceration of the marcs (about 300 hours); racking in wood casks, where the natural malolactic fermentation takes place.

Affinamento 24 mesi in legno di rovere, a cui seguono 2 mesi in acciaio inox e 6 mesi in bottiglia.

Ageing 24 months in oak casks, 2 months in stainless steel vats and 6 months in bottle.

Capacità di invecchiamento da 3 a 8-10 anni dalla vendemmia.

Longevity from 3 to 8-10 years.

Bottiglie circa 13.500

Per-year production around 13.500 bottles

Gradazione alcolica 14 % vol.

Alcohol content 14 % vol.

Note degustative 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.

Tasting notes intense and bright garnet-red in colour. Fruity aroma enhanced by a lively acidity with notes of goudron, leather, graphite evolving with the passing of time. Complex in mouth, with polished tannins, evident fruity flavour and firm structure in perfect balance. Long-lasting finish.

Servizio si consiglia di conservare la bottiglia coricata e di stapparla almeno un'ora prima del consumo. Temperatura di servizio: 20 °C.

Serving suggestions the bottle should be kept laying down and uncorked at least 1 hour before tasting. Serving temperature: 20 °C.

Abbinamenti

Eccellente con arrostiti di carne rossa, selvaggina, piatti a base di tartufo e formaggi stagionati.

Pairings

Excellent with roasted red meat, game, dishes with truffle flavouring and ripe cheese.