

VINO ROSSO

Barbera d'Alba DOC "Giada"


Azienda Agricola
ANDREA OBERTO

Vitigno: 100% Barbera

Zona di origine: La Morra

Estensione: 1,3 Ha in totale

Densità di impianto: 4.200 ceppi/Ha

Esposizione: sud-est

Terreno: calcareo - argilloso

Allevamento: Guyot classico con potatura medio-corta

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

Affinamento: 20 mesi in legno nuovo, 6 mesi in bottiglia

Bottiglie: circa 5.500

Note: colore rubino profondo con una bella unghia violacea. Al naso è potente ma elegante, con note di prugna, mora e sentori di caffè e tabacco. In bocca è articolato, ma di grande equilibrio, con un finale lungo, asciutto che rimanda a tannini fini

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

Abbinamenti: ideale con primi tipici locali, come agnolotti o tajarin, antipasti caldi e carne rossa




Azienda Agricola
ANDREA OBERTO

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