



ACQUISTATO IL

Barbera d'Alba DOC "San Giuseppe" 2020

2020

Una Barbera che regala grandi soddisfazioni



La Barbera, quella buona come questa proposta da Andrea Oberto, regala sempre grandi soddisfazioni. Perché è un vino semplice e naturalmente dotato di grande piacevolezza. Un vino fatto apposta per accompagnare con soddisfazione una merenda a base di salumi e formaggi o per sposarsi a un piatto semplice del territorio come una battuta di carne di manzo. Insomma, la versatilità certo non gli manca. San Giuseppe, Barbera d'Alba, nasce da una lavorazione semplice a temperatura controllata e una maturazione in legno della durata di 12 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso violaceo particolarmente brillante. Al naso rivela un bouquet ampio, con un legno in evidenza ma ben amalgamato a note speziate e di ciliegia. In bocca la piacevole acidità, tipica del vitigno, si sposa perfettamente a un frutto fresco e ancora croccante. Ottima bevuta oggi, nel vivo della sua giovinezza, questa Barbera non ha fretta di finire nel bicchiere. In cantina può tranquillamente continuare a maturare per altri 10 anni.

Quattordici ettari di vigna nel cuore delle Langhe. Siamo a La Morra, uno dei mitici comuni che ricadono nella denominazione del Barolo. Qui, nel 1959, ha inizio la storia della cantina di Andrea Oberto. Lui la conduce con passione e competenza dal 1978 con un unico obiettivo: consolidare il progetto di partenza, facendo del vino dell'azienda un prodotto popolare e di qualità. Obiettivo perfettamente centrato, potremmo ormai dire. Infatti oggi la cantina di Oberto può contare su una produzione annua di circa 80mila bottiglie che dal Piemonte giungono sui mercati di mezzo mondo, per la soddisfazione di tanti appassionati di vini di qualità.

La Vigna	
Terreno	Calcareo - argilloso
Esposizione	Sud - Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4600 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 10 anni
Abbinamento	Si abbina ad antipasti di carne cruda, come la tartare o la carne all'albese, e formaggi stagionati
Vinificazione	Affinamento 12 mesi in legno
Sensazioni	Colore di un intenso rosso violaceo e brillante; al naso è ampio con un legno in evidenza ma ben amalgamato a note speziate e di ciliegia. In bocca, l'acidità regala sapidità e persistenza, con una buona rispondenza delle peculiarità olfattive. Coerenza ed eleganza sono i tratti distintivi di questo vino

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821