



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG "Albarella" 2018

2018



Il lungo percorso del Nebbiolo di Langa verso l'eleganza

Signore e signori un minuto di attenzione. Quando si parla di un Barolo il rispetto è di rigore. Non fosse altro per la lunga lavorazione che il Nebbiolo di partenza subisce per diventare così straordinariamente elegante. Albarella, Barolo Docg firmato da Andrea Oberto nasce da uve di qualità provenienti dai suoi vigneti aziendali situati a La Morra. Vinificazione rigorosa e un lungo affinamento in legno per un periodo di circa 2 anni. Poi, prima di essere messo sul mercato, resta per almeno altri sei mesi in cantina. Il tempo necessario ad adattarsi al nuovo ambiente ridotto della bottiglia. Alla vista si presenta di un bel colore granato brillante, leggermente velato da sfumature aranciate. Al naso è carnoso, con note di china, tabacco e fiori di campo. In bocca è ben strutturato e potente. Nonostante tutto, però, risulta anche piacevolmente beverino, grazie al buon equilibrio tra tutte le sue componenti. In particolare frutto e acidità. Da qui a 10 anni potremo sempre contare sul suo contributo per rendere indimenticabile una bella cena a base di carne arrosto.

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	Argilloso
Esposizione	Sud-OVEST
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 15 anni

Abbinamento Si abbina ad arrostiti, brasati, piatti di selvaggina e formaggi saporiti

Vinificazione 24 mesi in botte e barrique in legno di rovere, 6 mesi in bottiglia

Sensazioni Colore granato brillante, solo leggermente velato da sfumature aranciate. Al naso è carnoso, con note evidenti di china, tabacco e fiori secchi. La bocca mette in evidenza struttura e potenza, smorzate e addolcite da una vena acida che lo rende piacevole alla beva

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821