ACQUISTATO IL .....

## Langhe Nebbiolo DOC 2022




### L’anima giovane del Nebbiolo

Qualche volta un vino così ci vuole davvero. Un rosso immediato che possa accompagnare piacevolmente una merenda leggera e che non richieda troppa concentrazione per essere apprezzato. Un vino semplice, non banale, figlio del più nobile tra i vitigni italiani, il Nebbiolo. E non uno qualunque. Proprio quello proveniente da La Morra. Solo che, invece di subire una lunghissima maturazione in legno, finisce in bottiglia dopo pochi mesi dalla vendemmia. Per lui Andrea Oberto prevede giusto un veloce passaggio in legno, di sei mesi, di una parte della massa totale. Il risultato è un vino caratterizzato da un colore rubino scarico ma vitale. Al naso, un bouquet complesso dove spicca la viola e la frutta rossa e nera. In bocca, invece, è piacevolmente caldo e robusto. Il finale è persistente e si caratterizza per una gradevole tannicità. Mettiamolo in tavola se prevediamo di onorare uno dei tanti buoni piatti della tradizione piemontese. Da impazzire l'abbinamento con la pasta fresca.

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.** | 4000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Rosso Fermo Secco DOC |
| **Provenienza** | Piemonte |
| **Uve** | Nebbiolo 100% |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 16° |
| **Quando Berlo** | Entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Si abbina a piatti importanti della tradizione locale, a base di pasta fresca o carne rossa |
| **Vinificazione** | 6 mesi parte in legno e parte in acciaio, 2 mesi in bottiglia |
| **Sensazioni** | 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 |

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