

CIABOT



BERTON

Barolo Ciabot Berton 1961 DOCG

Da oltre 50 anni racconta in maniera meravigliosa un territorio e le tre vigne che lo compongono, offrendo al palato raffinatezza e sorprendente equilibrio.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigneti: in La Morra, da 3 vigneti storici

Giacitura: collinare, con esposizioni a sud-est e sud-ovest a 250-300 m s.l.m.

Terreno: calcareo-argilloso-sabbioso

Resa ad ha: 45 hl.

Età media dei vigneti: 30-35 anni

Densità/ha: 3800 ceppi

Produzione annua: 15000 bottiglie

Vinificazione: macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasche di cemento.

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia, quindi in cemento

Grado alcolico: 14 - 14,5%

Acidità: 5,2 - 5,6 g/l.

Longevità: 15 anni

Descrizione: colore rosso granato con riflessi rubini. Il naso è etereo e ampio con accenni minerali e note balsamiche a cui si accompagnano sentori di rosa, spezie, frutti rossi e cera. Assaggio sapido e piacevole, ricco, di grande persistenza e ben supportato dal tannino.

Abbinamenti consigliati: accompagna in modo ideale arrosti, carni rosse brasate, selvaggina e formaggi stagionati.




CIABOT BERTON
 LA MORRA

Azienda Agricola Oberto Marco - Fraz. S.Maria, 1 - La Morra (CN) - Italia
 Tel. e Fax +39.0173.50217 - info@ciabotberton.it - www.ciabotberton.it