

Il Barolo 1961 da oltre 50 anni racconta in maniera meravigliosa un territorio e le tre vigne che lo compongono, offrendo al palato raffinatezza e sorprendente equilibrio.

CIABÒT BERTON

MARCO OBERTO LA MORRA

BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



- Vitigno: Nebbiolo 100%
- Vigneti: 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: 15.000 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
- Formati: Bottiglia Albeisa da 0,375 - 0,75 - 1,5 litri

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 arrostiti, carni rosse brasate, selvaggina e formaggi stagionati.



Azienda Agricola Oberto Marco

Frazione S. Maria, 1 - 12064 La Morra (CN), Italia
Tel. +39 0173 50217 - info@ciabotberton.it

ciabotberton.it

