

Connubio perfetto tra potenza ed eleganza  
in un rincorrersi di sentori dolci e delicati di violetta  
e rosa appassita, con refoli balsamici e tocchi speziati.

# CIABÒT BERTON

MARCO OBERTO LA MORRA

## BAROLO

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

### DEL COMUNE DI LA MORRA



- Vitigno: Nebbiolo 100%
- Vigneti: La Morra
- Giacitura: collinare, con esposizioni a sud-est  
e sud-ovest a 250-300 m s.l.m.
- Terreno: calcareo-argilloso-sabbioso
- Resa ad ha: 50 hl.
- Età media dei vigneti: 5-10 anni
- Densità/ha: 3800 ceppi
- Produzione annua: 8.000 bottiglie
- Vinificazione: macerazione tradizionale  
a temperatura controllata in vasche di cemento
- Affinamento: in botti di rovere di Slavonia, quindi in acciaio
- Grado alcolico: 14 - 14,5%
- Acidità: 5,4 - 5,6 g/l.
- Longevità: 12 anni
- Formati: Bottiglia Albeisa da 0,75 e 1,5 litri

Colore rosso granato tenue con riflessi rubini. Al naso offre sentori di rosa selvatica, viola e ginestra. In bocca dominano prugna, fragola, fico rosso e carruba, supportati da note dolci di spezie e liquirizia. Fresco, delicato, floreale abbina una struttura tannica dolce e piacevole ad una vena acida presente, ma ben integrata nel corpo del vino. Ottima persistenza la finale.

Eccellente con selvaggina, carni rosse brasate, formaggi stagionati e piatti serviti con il tartufo bianco.



### Azienda Agricola Oberto Marco

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

ciabotberton.it

