

Balsamicità e mineralità in perfetto equilibrio dipingono la personalità del Barolo Rocchettevino, espressione austera e raffinata del Nebbiolo.

CIABÒT BERTON

MARCO OBERTO LA MORRA

BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ROCCHETTEVINO



- Vitigno: Nebbiolo 100%
- Vigneti: La Morra, sotto-zona Rocchettevino
- Giacitura: collinare, con esposizione a sud-est a 400 m. s.l.m.
- Terreno: argilloso-calcareo
- Resa ad ha: 40 hl.
- Età media dei vigneti: 25 anni
- Densità/ha: 4000 ceppi
- Produzione annua: 4.000 bottiglie
- Vinificazione: macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasche di cemento, con lunga permanenza del mosto sulle bucce.
- Affinamento: in botti di rovere di Slavonia e francese, quindi in cemento
- Grado alcolico: 14 - 14,5%
- Acidità: 5,2 - 5,6 g/l.
- Longevità: 18 anni
- Formati: Bottiglia Albeisa da 0,75 - 1,5 - 3,0 litri

Colore rosso granato brillante, naso piacevolmente speziato con note di erbe di montagna, soffi balsamici e lievi sentori fruttati. Al palato è nitido, minerale, decisamente fresco e persistente.

Eccellente con arrosti, carni rosse brasate, selvaggina e formaggi saporiti.



Azienda Agricola Oberto Marco

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

ciabotberton.it

