

Caratterizzato da tannini virili ed imponenti, il Barolo Roggeri è un vino forte e caparbio, intenso ed elegante.

**CIABÒT
BERTON**
MARCO OBERTO LA MORRA

BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ROGGERI



- Vitigno: Nebbiolo 100%
- Vigneti: La Morra, sotto-zona Roggeri
- Giacitura: collinare, con esposizione a sud-est a 300 m. s.l.m.
- Terreno: argilloso-calcareo
- Resa ad ha: 40 hl.
- Età media dei vigneti: 45 anni
- Densità/ha: 4000 ceppi
- Produzione annua: 8.000 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: 5,4 - 5,6 g/l.
- Longevità: 18 anni
- Formati: Bottiglia Albeisa da 0,75 - 1,5 - 3,0 litri

Colore rosso granato di buona profondità, naso intenso ed elegante con note fruttate, ben supportate da una speziatura dolce unita a sensazioni di viola e rosa essiccate. Sorso potente e armonico con una trama tannica fitta e articolata. Piacevolmente fresco e sapido offre una lunga persistenza al 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

