



Az. Agricola Fabio Oberto

I NOSTRI VINI



BAROLO

D.O.C.G

DEL COMUNE DI LA MORRA



Vitigno: nebbiolo.

Collocazione geografica: vigneti in La Morra

Vinificazione: l'uva, raccolta a piena maturazione, viene avviata alla vinificazione non appena arrivata in cantina. Alla fermentazione, che avviene a circa 30 ° C segue la macerazione a cappello sommerso che, secondo la tradizione, si prolunga per circa 6 settimane. Subito dopo la svinatura, si crea, in cantina, le condizioni ideali per un perfetto svolgimento della fermentazione malolattica.

Maturazione ed affinamento: matura per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia tradizionali di grande capacità e viene lasciato riposare in bottiglia prima di essere posto in commercio.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso granato con sfumature aranciate più evidenti col passare degli anni; profumi delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti; Sapore caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico. La sua austerità è legata alla presenza di tannini dolci e complessi. Gode di straordinaria longevità.

Temperatura di servizio: 16 ° - 18 ° C.

BARBERA D'ALBA

D.O.C

SUPERIORE



Vitigno: barbera

Collocazione geografica: vigneti a La Morra e Verduno.

Vinificazione: l'uva, raccolta a piena maturazione, viene avviata alla vinificazione non appena arrivata in cantina. Alla fermentazione, che avviene a circa 28 ° C, segue la macerazione. Subito dopo la svinatura, si trasforma, in cantina, le condizioni ideali per un perfetto svolgimento della fermentazione malolattica.

Maturazione ed affinamento: per mantenere la sua freschezza, viene conservato in recipienti di acciaio inossidabile e viene lasciato riposare in bottiglia prima di essere posto in commercio.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso; profumi delicati, vinosi, intensi, ampi e persistenti; sapore caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico.

Temperatura di servizio: 16 ° - 18 ° C

BARBERA D'ALBA

D.O.C



Vitigno: barbera

Collocazione geografica: vigneti a La Morra e Verduno.

Vinificazione: l'uva, raccolta a piena maturazione, viene avviata alla vinificazione non appena arrivata in cantina. Alla fermentazione, che avviene a circa 28 ° C, segue la macerazione. Subito dopo la svinatura, si trasforma, in cantina, le condizioni ideali per un perfetto svolgimento della fermentazione malolattica.

Maturazione ed affinamento: per mantenere la sua freschezza, viene conservato in recipienti di acciaio inossidabile e viene lasciato riposare in bottiglia prima di essere posto in commercio.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso; profumi delicati, vinosi, intensi, ampi e persistenti; sapore caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico.

Temperatura di servizio: 16 ° - 18 ° C

LANGHE NEBBIOLO

D.O.C.



Vitigno: nebbiolo

Posizione geografica: vigneti sparsi in diverse aree nella regione delle Langhe e del Roero.

Elaborazione: le tue opere in solitaria con maturazione e vinificazione inizia con quando entrano in cantina. Prima viene la diraspatura, la pigiatura soffice, segue una fermentazione che è tumultuosa e si svolge a circa 28 ° C in vasche di acciaio inossidabile, quindi segue la macerazione. Questo sta nel lasciare il libro a contatto con il bucce ei vinaccioli - secondo la tradizione. Dopo la svinatura, in cantina creiamo le condizioni ideali per una perfetta fermentazione malolattica.

Maturazione e invecchiamento: il vino matura in botti grandi di rovere di Slavonia per almeno 9 mesi - che conferiscono al Nebbiolo un buon equilibrio, tannini maturi e un bouquet delicato e accattivante; segue un breve invecchiamento in bottiglia prima di essere venduto.

Caratteristiche : rosso granato Colore con sfumature arancio che diventano più evidenti con l'invecchiamento; i suoi profumi sono delicati, eterei, intensi, rotondi e persistenti; i sapori sono caldi, corposi, complessi, asciutti e armoniosi. I tannini maturi e complessi rendono il Nebbiolo un vino potente.

Temperatura di servizio: 16 ° - 18 ° C

DOLCETTO D'ALBA

D.O.C.



Vitigno: dolcetto.

Collocazione geografica: vigneti a La Morra e Verduno.

Vinificazione: l'uva, raccolta a piena maturazione, viene avviata alla vinificazione non appena arrivata in cantina. Alla fermentazione, che avviene a circa 28 ° C, segue la macerazione. Subito dopo la svinatura, si trasforma, in cantina, le condizioni ideali per un perfetto svolgimento della fermentazione malolattica.

Maturazione e affinamento: per mantenere la sua freschezza viene conservato in recipienti di acciaio inossidabile e viene lasciato riposare in bottiglia prima di essere posto in commercio.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con sfumature violacee che si attenuano nel tempo; profumi delicati, floreali, intensi, ampi e persistenti; sapore fresco, fruttato, pieno, complesso, asciutto ed armonico, grazie ad un finissimo tannino.

Temperatura di servizio: 16 ° - 18 ° C

