

PAOLA OBERTO

Barolo del Comune di La Morra docg 2021

Vigneto

Vitigno: Nebbiolo 100%, da uve coltivate in La Morra

Vigneto: Bricco san Biagio, altitudine media: 270 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest

Suolo: argilloso-sabbioso, calcareo

Sistema di allevamento: spalliera

Potatura: Guyot Densità di impianto: 4000 piante/ha

Età del vigneto: 35 anni

Potatura secca, potatura verde, palizzata e vendemmia: manuali

Vinificazione:

Dopo un'accurata vendemmia manuale dell'uva in cassette forate, segue una pigiatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasca di acciaio, con frequenti rimontaggi manuali per assicurare un ottimale estrazione del colore e dei tannini presenti nella buccia. Il vino viene poi travasato in botti di rovere dove affina 24 mesi; Successivamente passa nuovamente in acciaio alcuni mesi, prima di essere imbottigliato.

Note di degustazione:

Colore rosso rubino con riflessi granato. Al naso si presenta intenso, con sentori di rosa essicata, frutta sotto spirito e spezie. Al palato si presenta morbido grazie ai tannini setosi ed eleganti, accompagnati da sensazioni di confettura di prugna e cuoio. Il finale è persistente e sapido, con note balsamiche.

Abbinamenti:

Un Barolo che offre la grande eleganza derivante dal *terroir* di La Morra che esalta il sapore dei cibi che accompagna. La trama tannica gentile lo rende facile da accostare ai piatti di carne, ma è ottimo con formaggi a media o alta stagionatura e come vino da meditazione.

Conservazione:

Questo Barolo armonico ed equilibrato si può degustare sin da subito, ma si conserva per altri 10 anni aumentando la sua complessità ed eleganza. Si consiglia di servirlo ad una temperatura intorno ai 18°C.

