trediberri

BAROLO
DEL COMUNE DI LA MORRA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VARIETA': NEBBIOLO

VINIFICAZIONE: vinificazione di uve provenienti da appezzamenti all'interno del Comune di La Morra. La fermentazione alcolica comincia con starter indigeno, avviene in cemento e dura circa 12-14 giorni. Segue una macerazione post-fermentativa di circa 4-5 giorni, per arrivare ad un contatto buccia-succo di circa 3 settimane. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica avviene in acciaio e cemento e l'affinamento dura per circa 20 mesi in botti da 25 HL e 52 HL Garbellotto. Dopo l'affinamento in legno, il vino viene trasferito per qualche mese in cemento e acciaio, prima di essere imbottigliato, solitamente a metà Aprile dell'anno precedente all'uscita sul mercato.

ANNATE PRODOTTE: 2018

NOTE: Il Barolo del Comune di La Morra è il frutto dell'assemblaggio del vino proveniente da tutti i nostri vigneti. Il blend rappresenta la migliore soluzione ad annate più complicate, dove le singole parcelle non riescono a dare al massimo in termini di qualità e sanità. L'assemblaggio delle diverse parcelle ci permette di essere il più fedeli possibile all'annata e nel contempo unire la piacevolezza e il frutto dei vigneti meno importanti con la profondità e l'austerità proveniente dalle nostre migliori parcelle. Il Barolo del Comune di La Morra è un vino fresco e immediato, ma con capacità di invecchiare per lungo tempo, grazie alla sua acidità. Perfetto con *raclette* e fonduta, tartare di cervo, cucina indiana.

Per la scheda tecnica più approfondita su una specifica annata, si prega di inviare una e-mail all'indirizzo info@trediberri.com

Società Agricola Trediberri di Nicola Oberto & c. s.s. ✦ Borgata Torriglione, 4 ✦ La Morra ✦ Italia
Tel. +39 0173 509302 ✦ trediberri.com ✦ info@trediberri.com