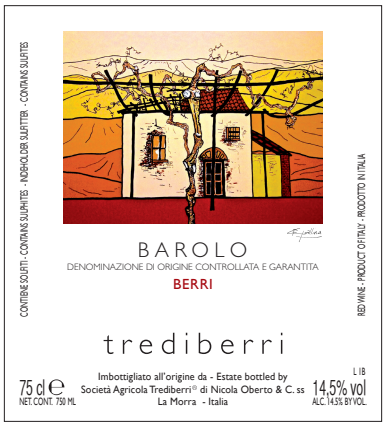
trediberri



BAROLO BERRI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VARIETA': NEBBIOLO

VINIFICAZIONE: vinificazione di uve provenienti dalla MGA Berri all'interno del Comune di La Morra. La fermentazione alcolica avviene in cemento e dura circa 12-14 giorni. Segue una macerazione postfermentativa di circa 6-7 giorni, per arrivare ad un contatto buccia-succo di circa 3 settimane. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica avviene in legno e l'affinamento in botti da 25 HL e 52 HL Garbellotto dura circa 20 mesi. Dopo l'affinamento in legno, il vino viene trasferito per qualche mese in cemento, prima di essere imbottigliato, solitamente tra Aprile e Maggio dell'anno precedente all'uscita sul mercato.

NOTE: il Barolo Berri proviene da una vigna all'estremo Ovest della zona del Barolo e caratterizzata da un'altitudine tra i 370 e i 430 mt asm. E' un Barolo semplice ma non banale; approcciabile e caratterizzato da una grande frutta al naso e in bocca, non vuole distinguersi per complessità o longevità, quanto per bevibilità ed immediatezza. Come ogni Barolo è certamente adatto ad un lungo invecchiamento, ma a nostro parere questo vino può essere bevuto fin da subito con estrema soddisfazione.

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 ✦ Mob. +39 339 1605470 ✦ **www.trediberri.com** ✦ info@trediberri.com