Andrea Oberto, Barolo Classico

2019 DOCG

Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Piémont
Producteur	Andrea Oberto
Taille de la bouteille	75cl
Cépage	Nebbiolo
Plats principaux	Joyaux de l'animal, Braisé
Artikelnummer	3042519

Weinbeschrieb

Der Barolo Classico von Andrea Oberto bereitet, gegenüber von anderen Baroli, schon in jungen Jahren viel Freude beim Trinken ohne dabei an Alterungspotential einzubüssen. Die Trauben kommen aus vier verschiedenen Parzellen in den Gemeinden La Morra und Barolo. Die Vinifikation und Ausbau sind sehr traditionell. Der Wein wird nach einer ca. 12 Tage dauernden Maischegärung für 2 Jahre in grossen Eichenholzfässern ausgebaut. Die Aromatik präsentiert sich sehr klassisch mit Aromen von getrockneten Blüten, roten Beeren, Lakritze und Teer. Er ist sehr elegant und besitzt frische, kräftige Tannine.

Andrea Oberto

Andrea Oberto übte den Grossteil seines Lebens zwei Berufe aus. Hauptberuflich war er Lastwagenchauffeur, nebenberuflich Weinbauer. Von seinem Vater hatte er 3 Hektar Rebberge in La Morra geerbt, welchen er jede freie Minute widmete. Einen grossen Teil der Trauben verkaufte er an die Kellereigenossenschaft, den Rest vinifizierte er selbst und bot ihn in Korbflaschen den lokalen Kunden an. Dank ausgezeichneter Lagen und viele Engagement wurden die Weine Jahr für Jahr besser und er beschloss, die gesamte Ernte in Flaschen abzufüllen und selbst zu vermarkten. Im Laufe der Zeit wurde der Besitz erweitert, sodass heute 16 Hektar Rebfläche zum Weingut gehören. Darunter Parzellen in den beiden hervorragenden Barolo-Lagen Rocche dell Annunziata und Brunate. Heute führt Sohn Fabio das Gut und produziert eine exzellente Palette an Rotweinen aus den Sorten Dolcetto, Barbera und Nebbiolo.