



OBARDI

2016

Denominazione: Rosso I.G.P. Verona
Vitigni: Syrah, Petit Verdot, Teroldego, Merlot
Il territorio: Colline moreniche
Collocazione geografica: S. Giorgio in Salici (Sona) zona collinare
Altitudine: 150 – 250 m.s.l.m
Esposizione vigneto: Sud-Ovest
Tipologia di terreno: Franco sabbioso
Sistema di allevamento: Guyot semplice
Età media delle viti: 15 anni
Densità di impianto: Circa 6000 viti per ettaro
Produzione: 50q/Ha
Vendemmia: Esclusivamente a mano verso la i primi giorni di Ottobre
Pigiatura: Soffice dell'uva diraspata
Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata rimontaggi e delestage giornalieri e periodici in contatto con le bucce. Fermentazione malolattica svolta nel mese di novembre in barrique e tonneau
Affinamento: Maturazione in barrique nuove e tonneau nuovi per 24 mesi, ed affinamento in bottiglia per 1 anno

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% Vol. **Acidità totale:** 5,70 g/l
Zuccheri residui: 2,2 g/l **Ph:** 3,45
Estratto secco: 31,2 g/l

Caratteristiche dell'annata: Terza annata del blend Obardi che prende il nome da Antonio Obardi, storico viticoltore di Corte Quaiara.

L'equilibrio dell'annata 2016 ha permesso la creazione di questo blend unico. Tutte le uve sono state vinificate assieme in un'unica fermentazione per avere un vino unico e complesso.

Esame organolettico: Di colore rosso rubino intenso con riflessi granati nell'invecchiamento, di buona intensità.

Al naso si presentano svariati sentori di frutta matura rossa, soprattutto di sottobosco, fiori e minerali in alternanza, con spezie eleganti e liquirizia. Nel finale note di tabacco, cannella, noce moscata. Chiude il tutto con un tannino intenso e avvolgente.

L'etichetta rappresenta il cappello, il simbolo indelebile del contadino Antonio Obardi, che ha coltivato con amore le vigne di Corte Quaiara.