

OBARDI 2013



IT 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: 10 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:** 5,60 g/l
Zuccheri residui: 1,9 g/l **Ph:** 3,47
Estratto secco: 29,4 g/l

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

L'equilibrio dell'annata 2013 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 tabacco, cannella, noce moscata. Chiude il tutto con un tannino equilibrato e avvolgente.

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