

Oddero

BARBARESCO GALLINA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Barbaresco

Zona produttiva Comune di Neive Gallina, Foglio n.10, Particelle n. 114, 327.
Altitudine 200 m s.l.m., esposizione Sud

Vitigno 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento Come per tutti i vigneti di Nebbiolo, grande attenzione alla coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve, sia in vigneto, sia in cantina con il nastro trasportatore su cui si rovesciano le cassette di circa 18 kg l'una; diraspatura e pigiatura molto delicata con sgranellatrice, fermentazione alcolica e macerazione per circa 25 giorni, a temperatura controllata di 28° C. Segue la fermentazione malolattica a dicembre. Affinamento in botti di rovere di 40H. La durata dell'invecchiamento è di circa 24 mesi; l'imbottigliamento avviene a fine estate, segue un ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di sei mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino con tenui sfumature granate

Profumo Particolare finezza al naso, equilibrio e complessità, sensazioni olfattive di frutta rossa matura, di spezie, di viola, tipica del Nebbiolo.

Sapore Tannino avvolgente, ottima lunghezza al palato.



LA MORRA / PIEMONTE



ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO

