

Oddero

BARBERA D'ALBA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Barbera d'Alba Superiore

Zona produttiva Castiglione Falletto, altitudine 250 m s.l.m., esposizione sud e La Morra, 280 m s.l.m., sud-ovest.

Vitigno 100% Barbera

Vinificazione e affinamento Selezione delle uve in vigneto, fermentazione e macerazione per circa 15 giorni in contenitori di acciaio inox, segue fermentazione malolattica in novembre.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi purpurei.

Profumo Al naso presenta un frutto in una piena maturità con ottimi risvolti freschi.

Sapore In bocca il tannino è importante, mantenendo il nerbo classico della Barbera, dovuto anche alla sua piacevole acidità.

Abbinamenti Carne rossa, carne alla brace, primi piatti.



LA MORRA / PIEMONTE

ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO

