

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



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,  
LUCA VEGLIO



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,  
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



**MEREGALLI**  
Wines

Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by  
**GRUPPO MEREGALLI**