

Oddero

BAROLO BRUNATE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Barolo

Zona produttiva Comune di Castiglione Falletto. Altitudine 250 m s.l.m., esposizione Sud-Est

Vitigno 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento Grande importanza alla coltivazione della vite, con metodo biologico dal 2010, rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto sia in cantina con nastro scorrevole, diraspatura e pigiatura delicatissima. Nelle migliori annate sgranellatura manuale. Fermentazione e macerazione per circa 25 giorni, ad una temperatura controllata di 28° C circa. Segue a dicembre la fermentazione malolattica. Affinamento in botti da 20 Hl di rovere francese per circa 30 mesi. Imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di un anno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Veste rubino tendente al granato.

Profumo Intense note di rosa e viola, accompagnate da un cenno di terra bagnata e di un frutto rosso maturo.

Sapore Tannini lunghissimi, comunque dolci, parlano di un'evoluzione che si completerà molto in là nel tempo..



LA MORRA / PIEMONTE

ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA, DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO, LUCA VEGLIO

