

Oddero

BAROLO BUSSIA SOPRANA VIGNA MONDOCA RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barolo Riserva

Zona produttiva Comune di Monforte d'Alba, Foglio n. 2, Particelle 178-407-406.
Altitudine 380 m s.l.m., esposizione a Sud-Ovest

Vitigno 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento Grande cura nella coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve in vigneto ed in cantina con nastro scorrevole, diraspatura e pigiatura molto soffice, fermentazione e macerazione per 30 giorni circa a temperatura controllata di 28- 29° C. Segue la fermentazione malolattica a dicembre. Affinamento in botti di rovere da 30 Hl per una durata di 36 mesi circa, poi affinamento in bottiglia. Nelle migliori annate il Bussia Vigna Mondoca è Riserva, con un tempo di permanenza complessivo nella nostra cantina di 5 anni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino con tenui riflessi granati

Profumo È un vino di suadenza ed eleganza olfattiva, con richiami di piccoli frutti, note balsamiche naturali, di macchia mediterranea, di rosa secca, che con l'affinamento richiamano il goudron.

Sapore Bocca di grande equilibrio, con trama tannica fine e potente, chiusura lunga e complessa..



LA MORRA / PIEMONTE



ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO

