

Oddero

BAROLO MONVIGLIERO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Barolo

Zona produttiva Comune: Verduno, Foglio n.10 part. 44 e 265. Superficie 0,738 Ha. Esposizione sud. Altezza slm. 300metri.

Vitigno 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento Grande cura nella cernita delle uve prima in vigna e poi su nastro trasportatore in cantina, sgranellatura, fermentazione alcolica e macerazione in tino per circa 20 giorni, fermentazione malolattica a seguire. Affinamento in botti di rovere francese da hl 20 per 24 mesi circa.

NOTE ORGANOLETTICHE

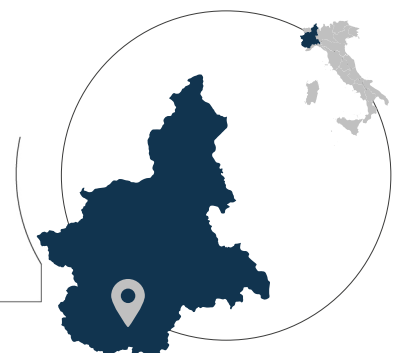
Colore Rubino granato luminoso

Profumo Al naso il bouquet si compone di frutta rossa fresca come ciliegia, lampone, ribes, spezia fresca e sentori di pepe bianco.

Sapore In bocca il tannino è piacevole e fresco, ben amalgamato a sapidità e profondità



LA MORRA / PIEMONTE



ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO

