

Oddero

# BAROLO MONVIGLIERO

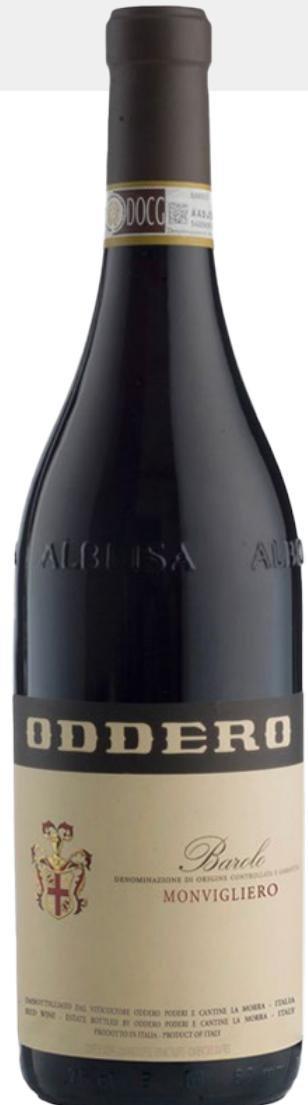
## NOTE GENERALI

**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



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,  
LUCA VEGLIO



VITIGNI | NEBBIOLÒ, BARBERÀ,  
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



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

  
**MEREGALLI**  
Wines

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI