

Oddero

BAROLO ROCCHE DI CASTIGLIONE

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 vigna, rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto che in cantina, diraspatura, fermentazione e macerazione. Segue la fermentazione malolattica in dicembre. Affinamento in botti da 20 Hl di rovere, per una durata di 30 mesi. Imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di un anno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino con tenui riflessi granati

Profumo Aromi balsamici, note di liquirizia e cioccolato accompagnato da un piacevole mix di piccoli frutti rossi.

Sapore Tannini dolci e avvolgenti.



LA MORRA / PIEMONTE

ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA, DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO, LUCA VEGLIO

