

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, diraspapigliatura, 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



 **MEREGALLI**  
Wines

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

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI