

Oddero

BAROLO VIGNARIONDA RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barolo Riserva

Zona produttiva Serralunga d'Alba ; altezza slm.: 360metri, sulla cima della collina; esposizione: sud pieno.

Vitigno 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento Raccolta manuale in cassette da 18 kg. e selezione manuale dei grappoli. Trasporto in azienda delle cassette, selezione con nastro trasportatore prima di andare nella diraspatrice-sgranellatrice. Pigiato trasportato in fermentino da 50 HI, dove avviene la fermentazione alcolica, rimontaggi giornalieri e bagnatura del cappello, per circa 25-28 giorni. Svinatura, fermentazione malolattica a seguire, travaso e permanenza in botti di rovere austriaco per 40 mesi circa. A seguito dell'imbottigliamento le bottiglie vengono conservate nella nostra cantina di stoccaggio a temperatura controllata intorno ai 15 °C con il 70% di umidità.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rubino granato intenso, profondo, limpido

Profumo Note agrumate, di ribes rosso, di sottobosco, di calcare bagnato, naso non completamente espresso, ma che inizia a guadagnarsi sensazioni più ampie.

Sapore Più che rilassato rispetto al profumo, ampio, molto minerale, tannino non aggressivo, lungo, senza astringenze particolari..

Abbinamenti Carni rosse ,formaggi stagionati, selvaggina.



LA MORRA / PIEMONTE



ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLI, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO



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

MEREGALLI
Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI