

Oddero

BAROLO VILLERO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Barolo

Zona produttiva Comune di Castiglione Falletto, Foglio n. 7, Particella n. 132. Altitudine 240 m s.l.m., esposizione Sud-Est

Vitigno 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento Grande cura ed attenzione alla coltivazione della vite, severa selezione manuale delle uve sia in vigneto, sia in cantina su nastro trasportatore; diraspatura e pigiatura molto soffice, con sgranellatrice, fermentazione e macerazione per 25 giorni circa. Affinamento in botti di rovere di hl 40, per una durata di 30 mesi. Imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia, prima della commercializzazione per un anno.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino

Profumo Al naso offre intriganti e compatte sensazioni di violetta, frutta rossa, cacao e liquirizia.

Sapore Trama tannica complessa, ma che emerge con una delicata dolcezza finale.

LA MORRA / PIEMONTE



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

 MEREGLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGLI