

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

**ODDERO**



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,  
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,  
LUCA VEGLIO

