

Oddero

BAROLO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Barolo

Zona produttiva Comune di La Morra, da alcuni dei migliori Cru. Santa Maria Bricco Chiesa (Foglio n. 18, Particelle n. 503, 553, 443, 442, 552, 444, 483, 445, 612, 461), Capalot (Foglio n. 21, Particelle n. 336, 348, 347, 560, 577, 575. Altitudine 200 m s.l.m., esposizione sud-est) e Comune di Castiglione Falletto (Bricco Fiasco, Foglio n. 7, Particelle n. 35, 36, 37, 38, 134. Altitudine 250 m s.l.m., esposizione sud-ovest).

Vitigno 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento Rigorosa selezione manuale delle uve in vigneto. La fermentazione e la macerazione in acciaio inox per 20 giorni a temperatura controllata di 28-29 °C avvengono separatamente per i tre vigneti, come anche la malolattica. Assemblaggio in primavera, imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia, prima della commercializzazione, per un periodo di sei mesi. Affinamento separato dei Barolo di provenienza dai diversi vigneti in botti di rovere austriaco e di Slavonia, da 40-60 e 75 hl, per una durata di 30 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato brillante, con riflessi che diventano più caldi con il passare del tempo.

Profumo Assai gradevole, inconfondibile, intenso ed etereo, molto persistente, a volte speziato, con sentori di tartufo, liquirizia, fiori appassiti.

Sapore Asciutto, con tannini importanti e pieni.



LA MORRA / PIEMONTE

ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA, DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO, LUCA VEGLIO

