

Oddero

LANGHE NEBBIOL

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Langhe

Zona produttiva La Morra, Santa Maria Bricco San Biagio. Altitudine 200 m s.l.m., esposizione est.

Vitigno 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento Selezione dei grappoli in vigneto durante la vendemmia, fermentazione alcolica con macerazione per circa 15 giorni. Fermentazione malolattica a seguire. Affinamento in botti di rovere di varia capacità per circa un anno. Imbottigliamento in autunno.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino luminoso.

Profumo Al naso si apre con un piacevole bouquet di viola, mela e frutta rossa, con richiami di sottobosco e chiodi di garofano.

Sapore Il gusto è intrigante, beverino, con un piacevole tannino.

Abbinamenti Accompagna bene antipasti a base di salumi e affettati, primi piatti con sughi saporiti e formaggi. Da provare con i ravioli di anatra al tartufo bianco.

LA MORRA / PIEMONTE



ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | **FINE 1700**



VITIGNI | NEBBIOL, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO

