

Oddero

# LANGHE NEBBIOLO

## 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 | NEBBIOLO, BARBERA,  
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,  
LUCA VEGLIO

