

Oddero

# LANGHE RIESLING

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Langhe

**Zona produttiva** Località San Biagio a Santa Maria di La Morra, esposizione nord ovest.

**Vitigno** 100% Riesling

**Vinificazione e affinamento** Raffreddamento delle uve intere per 12 ore circa, a temperatura controllata, diraspatura e pressatura degli acini interi, decantazione statica a 10 °C, travaso, fermentazione alcolica e riposo sulle proprie fecce per 6 mesi circa. Imbottigliamento ad aprile-maggio e permanenza nella cantina di conservazione delle bottiglie per 2 anni circa, prima del rilascio sul mercato.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** giallo chiaro, con leggere venature verdi.

**Profumo** Naso verticale, ossia identificato da purezza aromatica e precisione, con sentori idrocarburici appena accennati.

**Sapore** Minerale e sapido.

**Abbinamenti** Si combina molto bene con antipasti, primi piatti di pasta, risotti di verdure o formaggi.



LA MORRA / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLLO, BARBERA,  
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,  
LUCA VEGLIO

