

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 idrocarburi 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

ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO

