



ODDERO

Schede tecniche

ODDERO

Oddero

CASCINA FIORI MOSCATO D'ASTI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Moscato d'Asti

Zona produttiva Comune di Trezzo Tinella, Cascina Fiori.

Vitigno 100% Moscato Bianco

Metodo di coltivazione della vite Guyot a contropalliera

Vinificazione e affinamento Raccolta manuale in cassette, diraspa-pigiatura, crio-macerazione per 12 ore, pressatura del mosto e illimpidimento statico a circa 8°C per 48 ore. Fermentazione in acciaio inox e arresto della fermentazione tramite l'uso del freddo. Imbottigliamenti in novembre e fine febbraio, più un terzo (facoltativo) ad aprile.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo, di una bella intensità cromatica.

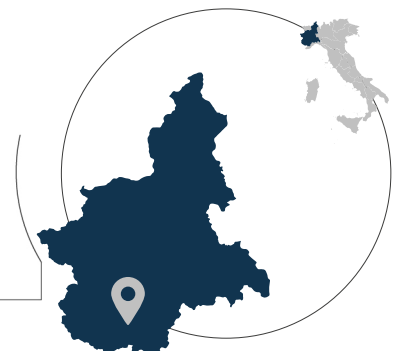
Profumo Fragante e aromatico con tenui sfumature di mandarino, pompelmo, pesca bianca, fiori e salvia.

Sapore Dolce ed aromatico. Dimensione gustativa fresca.

Abbinamenti È un vino adatto per accompagnare i dolci della migliore tradizione. Si presta bene anche ad abbinamenti più arditi e con sapori più intensi come con certi formaggi non troppo stagionati, con salame e fichi, come aperitivo. Si può osare anche con i gamberoni grigliati.



LA MORRA / PIEMONTE



ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO



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



Oddero

DOLCETTO D'ALBA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Dolcetto d'Alba

Zona produttiva Castiglione Falletto, Foglio n. 7, Particelle 57-58. Altitudine 300 m s.l.m., esposizione sud.

Vitigno 100% Dolcetto

Vinificazione e affinamento Selezione delle uve in vigneto, fermentazione e macerazione per circa 12 giorni in contenitori di acciaio inox, segue la fermentazione malolattica in novembre. Affinamento in acciaio inox, imbottigliamento nella primavera successiva. Commercializzazione a partire da inizio estate.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso, con sfumature violacee.

Profumo Vinoso, a volte fruttato.

Sapore Asciutto, di buon corpo, gradevolmente amarognolo.



LA MORRA / PIEMONTE

ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO



Oddero

NIZZA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Nizza

Zona produttiva Nizza Monferrato località Scrimaglio. Altitudine: 250 m s.l.m. esposizione Sud

Vitigno 100% Barbera

Vinificazione e affinamento Selezione delle uve in vigneto tramite raccolta manuale, fermentazione e macerazione per circa 15 giorni in contenitori di acciaio inox, segue fermentazione malolattica in novembre. In botti di rovere di 40 e 65 hl. La durata dell'invecchiamento è di 16 mesi. Assemblaggio in primavera, imbottigliamento in estate.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso, che assume con il passare del tempo eleganti riflessi granati.

Profumo Sentori di frutta rossa, cacao amaro e caffè che con il passare dei mesi si fanno più speziati con note selvatiche, tipiche del suolo sabbioso calcareo di Vinchio.

Sapore Il sapore è asciutto, di corpo, messo in rilievo da nerbo e stoffa fitta. Un vino di carattere.

Abbinamenti Trova la sua massima espressione se abbinato a piatti ricchi, carni rosse e formaggi a pasta molle. Ottimo con la bagna càuda.



LA MORRA / PIEMONTE

ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO



Oddero

BARBERA D'ALBA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Barbera d'Alba Superiore

Zona produttiva Castiglione Falletto, altitudine 250 m s.l.m., esposizione sud e La Morra, 280 m s.l.m., sud-ovest.

Vitigno 100% Barbera

Vinificazione e affinamento Selezione delle uve in vigneto, fermentazione e macerazione per circa 15 giorni in contenitori di acciaio inox, segue fermentazione malolattica in novembre.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi purpurei.

Profumo Al naso presenta un frutto in una piena maturità con ottimi risvolti freschi.

Sapore In bocca il tannino è importante, mantenendo il nerbo classico della Barbera, dovuto anche alla sua piacevole acidità.

Abbinamenti Carne rossa, carne alla brace, primi piatti.



LA MORRA / PIEMONTE

ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO



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



Oddero

ROSA D'AGOSTO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Langhe

Zona produttiva La Morra, esposizione sud-est

Vitigno 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento Raffreddamento delle uve per 12 ore circa a temperatura controllata di 14°C, pigiatura a grappolo intero in pressa, macerazione di circa 12 ore, pressatura soffice e conseguente decantazione statica a 10-12°C per circa 18 ore, travaso, fermentazione alcolica e riposo sulle proprie fecce per 3 mesi circa. Imbottigliamento a marzo.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa con riflessi aranciati

Profumo Il bouquet è ricco di profumi floreali, viola e petali di rosa, con una presenza freschissima di frutti rossi, amarena, fragola e melograno.

Sapore In bocca è fresco e succoso, molto piacevole all'assaggio, con una leggera nota finale di pompelmo rosa. Ha una buona struttura e rotondità e conferma ancora una volta il carattere del Nebbiolo quale espressione di territorio.

Abbinamenti Molto versatile, è ottimo in abbinamento al crudo di pesce, ai risotti vegetariani, si sposa bene anche con salumi, formaggi, piatti di pasta e carne. Da provare fresco con la carne al barbecue.



LA MORRA / PIEMONTE



ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO



Oddero

BARBARESCO GALLINA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Barbaresco

Zona produttiva Comune di Neive Gallina, Foglio n.10, Particelle n. 114, 327.
Altitudine 200 m s.l.m., esposizione Sud

Vitigno 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento Come per tutti i vigneti di Nebbiolo, grande attenzione alla coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve, sia in vigneto, sia in cantina con il nastro trasportatore su cui si rovesciano le cassette di circa 18 kg l'una; diraspatura e pigiatura molto delicata con sgranellatrice, fermentazione alcolica e macerazione per circa 25 giorni, a temperatura controllata di 28° C. Segue la fermentazione malolattica a dicembre. Affinamento in botti di rovere di 40H. La durata dell'invecchiamento è di circa 24 mesi; l'imbottigliamento avviene a fine estate, segue un ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di sei mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino con tenui sfumature granate

Profumo Particolare finezza al naso, equilibrio e complessità, sensazioni olfattive di frutta rossa matura, di spezie, di viola, tipica del Nebbiolo.

Sapore Tannino avvolgente, ottima lunghezza al palato.



LA MORRA / PIEMONTE



ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO



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



Oddero

BAROLO VILLERO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Barolo

Zona produttiva Comune di Castiglione Falletto, Foglio n. 7, Particella n. 132. Altitudine 240 m s.l.m., esposizione Sud-Est

Vitigno 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento Grande cura ed attenzione alla coltivazione della vite, severa selezione manuale delle uve sia in vigneto, sia in cantina su nastro trasportatore; diraspatura e pigiatura molto soffice, con sgranellatrice, fermentazione e macerazione per 25 giorni circa. Affinamento in botti di rovere di hl 40, per una durata di 30 mesi. Imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia, prima della commercializzazione per un anno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino

Profumo Al naso offre intriganti e compatte sensazioni di violetta, frutta rossa, cacao e liquirizia.

Sapore Trama tannica complessa, ma che emerge con una delicata dolcezza finale.



LA MORRA / PIEMONTE

ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO



Oddero

BAROLO ROCCHE DI CASTIGLIONE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Barolo

Zona produttiva Comune di Castiglione Falletto. Altitudine 250 m s.l.m., esposizione Sud-Est

Vitigno 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento Grande importanza alla coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto che in cantina, diraspatura, fermentazione e macerazione. Segue la fermentazione malolattica in dicembre. Affinamento in botti da 20 Hl di rovere, per una durata di 30 mesi. Imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di un anno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino con tenui riflessi granati

Profumo Aromi balsamici, note di liquirizia e cioccolato accompagnato da un piacevole mix di piccoli frutti rossi.

Sapore Tannini dolci e avvolgenti.



LA MORRA / PIEMONTE



ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO



Oddero

BAROLO MONVIGLIERO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Barolo

Zona produttiva Comune: Verduno, Foglio n.10 part. 44 e 265. Superficie 0,738 Ha. Esposizione sud. Altezza slm. 300metri.

Vitigno 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento Grande cura nella cernita delle uve prima in vigna e poi su nastro trasportatore in cantina, sgranellatura, fermentazione alcolica e macerazione in tino per circa 20 giorni, fermentazione malolattica a seguire. Affinamento in botti di rovere francese da hl 20 per 24 mesi circa.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rubino granato luminoso

Profumo Al naso il bouquet si compone di frutta rossa fresca come ciliegia, lampone, ribes, spezia fresca e sentori di pepe bianco.

Sapore In bocca il tannino è piacevole e fresco, ben amalgamato a sapidità e profondità



LA MORRA / PIEMONTE

ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO



Oddero

BAROLO BRUNATE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Barolo

Zona produttiva Comune di Castiglione Falletto. Altitudine 250 m s.l.m., esposizione Sud-Est

Vitigno 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento Grande importanza alla coltivazione della vite, con metodo biologico dal 2010, rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto sia in cantina con nastro scorrevole, diraspatura e pigiatura delicatissima. Nelle migliori annate sgranellatura manuale. Fermentazione e macerazione per circa 25 giorni, ad una temperatura controllata di 28° C circa. Segue a dicembre la fermentazione malolattica. Affinamento in botti da 20 Hl di rovere francese per circa 30 mesi. Imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di un anno.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Veste rubino tendente al granato.

Profumo Intense note di rosa e viola, accompagnate da un cenno di terra bagnata e di un frutto rosso maturo.

Sapore Tannini lunghissimi, comunque dolci, parlano di un'evoluzione che si completerà molto in là nel tempo..



LA MORRA / PIEMONTE

ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA, DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO, LUCA VEGLIO



Oddero

BAROLO BUSSIA SOPRANA VIGNA MONDOCA RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barolo Riserva

Zona produttiva Comune di Monforte d'Alba, Foglio n. 2, Particelle 178-407-406.
Altitudine 380 m s.l.m., esposizione a Sud-Ovest

Vitigno 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento Grande cura nella coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve in vigneto ed in cantina con nastro scorrevole, diraspatura e pigiatura molto soffice, fermentazione e macerazione per 30 giorni circa a temperatura controllata di 28- 29° C. Segue la fermentazione malolattica a dicembre. Affinamento in botti di rovere da 30 Hl per una durata di 36 mesi circa, poi affinamento in bottiglia. Nelle migliori annate il Bussia Vigna Mondoca è Riserva, con un tempo di permanenza complessivo nella nostra cantina di 5 anni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino con tenui riflessi granati

Profumo È un vino di suadanza ed eleganza olfattiva, con richiami di piccoli frutti, note balsamiche naturali, di macchia mediterranea, di rosa secca, che con l'affinamento richiamano il goudron.

Sapore Bocca di grande equilibrio, con trama tannica fine e potente, chiusura lunga e complessa..



LA MORRA / PIEMONTE



ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO



Oddero

BAROLO VIGNARIONDA RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barolo Riserva

Zona produttiva Serralunga d'Alba ; altezza slm.: 360metri, sulla cima della collina; esposizione: sud pieno.

Vitigno 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento Raccolta manuale in cassette da 18 kg. e selezione manuale dei grappoli. Trasporto in azienda delle cassette, selezione con nastro trasportatore prima di andare nella diraspatrice-sgranellatrice. Pigiato trasportato in fermentino da 50 Hl, dove avviene la fermentazione alcolica, rimontaggi giornalieri e bagnatura del cappello, per circa 25-28 giorni. Svinatura, fermentazione malolattica a seguire, travaso e permanenza in botti di rovere austriaco per 40 mesi circa. A seguito dell'imbottigliamento le bottiglie vengono conservate nella nostra cantina di stoccaggio a temperatura controllata intorno ai 15 °C con il 70% di umidità.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rubino granato intenso, profondo, limpido

Profumo Note agrumate, di ribes rosso, di sottobosco, di calcare bagnato, naso non completamente espresso, ma che inizia a guadagnarsi sensazioni più ampie.

Sapore Più che rilassato rispetto al profumo, ampio, molto minerale, tannino non aggressivo, lungo, senza astringenze particolari..

Abbinamenti Carni rosse ,formaggi stagionati, selvaggina.



LA MORRA / PIEMONTE



ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO



Oddero

MONLIÀ

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Colli Tortonesi

Zona produttiva Comune di Monleale, Foglio n.5, Particelle n. 106 e 107.
Esposizione est.

Vitigno 100% Timorasso

Vinificazione e affinamento Rigida selezione manuale delle uve in vigneto. La fermentazione spontanea avviene in acciaio inox a una temperatura controllata di 18 °C max. Viene effettuata fermentazione malolattica. 'affinamento avviene in parte in botte grande di rovere Austriaco per 1 anno, la restante parte in vasca d'acciaio. A seguito del periodo di invecchiamento le due masse vengono assemblate. Prima di essere messo in commercio il vino riposa 4 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo intenso con riflessi dorati.

Profumo Sentori raffinati floreali, sostenuti da profumi agrumati.

Sapore Fresco e minerale, con sensazioni di frutti carnosi e maturi..



LA MORRA / PIEMONTE

ODDERO



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,
LUCA VEGLIO

