



# 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 controspalliera

**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** Fragrante 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 | NEBBIOLI, BARBERA,  
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,  
LUCA VEGLIO



 **MEREGALLI**  
Wines

Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI

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



**ODDERO**



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLLO, BARBERA,  
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,  
LUCA VEGLIO



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

  
**MEREGALLI**  
Wines

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI

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



MEREGALLI  
Wines

Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI

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** Scenti 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



**MEREGALLI**  
Wines

Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by  
**GRUPPO MEREGALLI**

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



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,  
LUCA VEGLIO



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,  
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



**MEREGALLI**  
Wines

Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by  
**GRUPPO MEREGALLI**

Oddero

# LANGHE NEBBIOLI

## 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 | NEBBIOLI, BARBERA,  
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,  
LUCA VEGLIO



 **MEREGALLI**  
Wines

Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by  
 **GRUPPO MEREGALLI**

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, molte 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



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,  
LUCA VEGLIO



VITIGNI | NEBBIOLI, BARBERA,  
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



**MEREGALLI**  
Wines

Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by  
**GRUPPO MEREGALLI**

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



**MEREGALLI**  
Wines

Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by  
**GRUPPO MEREGALLI**

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



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,  
LUCA VEGLIO



VITIGNI | NEBBIOLÒ, BARBERÀ,  
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



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. Affermamento 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



 MEREGLI  
Wines

Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by  
 GRUPPO MEREGLI

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, diraspapigliatura, 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



 **MEREGALLI**  
Wines

Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI

Oddero

# BAROLO MONVIGLIERO

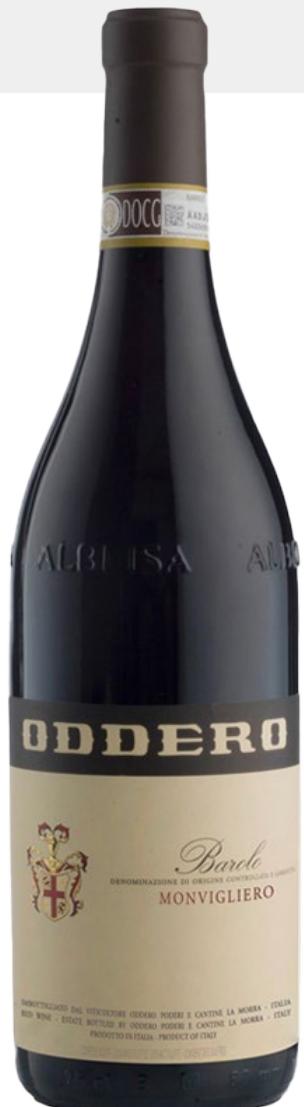
## NOTE GENERALI

**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



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLÒ, BARBERÀ,  
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,  
LUCA VEGLIO



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

  
**MEREGALLI**  
Wines

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI

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



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.



powered by  
 GRUPPO MEREGALLI

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 nastri scorrevoli, 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 suadenza 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 | NEBBIOLÒ, BARBERA,  
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,  
LUCA VEGLIO



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

**MEREGALLI**  
Wines

powered by  
**GRUPPO MEREGALLI**

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 HI, 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 conservative 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



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

**MEREGALLI**  
Wines

powered by  
**GRUPPO MEREGALLI**

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. L'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** Scenti 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**



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,  
LUCA VEGLIO



VITIGNI | NEBBIOLLO, BARBERA,  
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

**MEREGALLI**  
Wines

powered by  
**GRUPPO MEREGALLI**