

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 | NEBBIOLÒ, BARBERA,
DOLCETTO, MOSCATO,RIESLING



 **MEREGALLI**
Wines

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

powered by
 **GRUPPO MEREGALLI**