

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

