

# BARBARESCO GALLINA

LA MORRA (CN) / PIEMONTE

L'azienda appare come una terrazza naturale sulle colline delle Langhe, un mare di vigne di proprietà familiare, che, come un tempo vinifica unicamente le uve dei propri vigneti. "Poderi e Cantine Oddero" è un marchio storico tra i produttori del Barolo. Rimasto per generazioni in mani maschili, è adesso di proprietà di Mariacristina e Mariavittoria, figlie di Giacomo Oddero, patriarca del Barolo e personaggio noto non solo in terra di Langa. I vigneti Oddero sono sparsi nelle migliori posizioni solatie (sori) delle colline della zona del Barolo e Barbaresco, del Moscato e della Barbera d'Asti.



**PIEMONTE**  
LA MORRA

44° 39' 06.43" N  
7° 56' 43.49" E



ANNO DI FONDAZIONE  
1878



ESTENSIONE TERRITORIO  
35 Ha



ENOLOGO  
MARIACRISTINA  
ODDERO



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
150,000



VITIGNI  
NEBBIOLO – DOLCETTO – BARBERA –  
MOSCATO BIANCO – CHARDONNAY –  
RIESLING



## TIPOLOGIA

Vino rosso - DOCG



## ZONA DI PRODUZIONE

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



## VITIGNO

100% Nebbiolo



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Espressione di un terreno marnoso a buona percentuale di sabbia finissima.



## METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot a controspalliera.



## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

13 – 50 anni



## 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.



## 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.

