



ODDERO

BAROLO VIGNARIONDA RISERVA

LA MORRA (CN) / PIEMONTE



PIEMONTE
LA MORRA

44° 39' 06.43" N
7° 56' 43.49" E

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.



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 Serralunga d'Alba, Foglio n.8, Particelle n. 335 e 340. Superficie 0,7712 Ha. Esposizione sud pieno. Altezza slm. 360metri, sulla cima della collina



VITIGNO

100% Nebbiolo



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Il suolo sedimentario è poco profondo, magro, abbastanza sciolto.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot a contropalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

14 - 49 anni



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 conservate nella nostra cantina di stoccaggio a temperatura controllata intorno ai 15 °C con il 70% di umidità.



COLORE

Rubino granato intenso, profondo, limpido.



PROFUMO

Naso complesso di frutta scura, more e note agrumate, fragranza di rose, note balsamiche di tabacco, liquirizia e china, sottobosco e calcare bagnato.



SAPORE

In bocca rivela tannini importanti, freschezza, longevità e persistenza.

