

NIZZA

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 Nizza Monferrato località Scrimaglio. Altitudine 250 m s.l.m. esposizione Sud



VITIGNO

100% Barbera



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

30 – 60 anni



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 – 65 Hl. La durata dell'invecchiamento è di 16 mesi, assemblaggio in primavera, imbottigliamento in estate.



COLORE

Rosso rubino intenso, assume con il passare del tempo eleganti riflessi granati.



PROFUMO

Profumo di frutta rossa, di cacao amaro e caffè, che, con il passare dei mesi, si fa più speziato, con note "selvatiche".



SAPORE

Il sapore è asciutto, ha un bel corpo, messo in rilievo da nerbo e stoffa fitta, pieno di carattere.

