

BAROLO BRUNATE

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.



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 Castiglione Falletto. Altitudine 250 m s.l.m., esposizione Sud-Est



VITIGNO

100% Nebbiolo



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot a contropalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

50 - 60 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Grande importanza alla coltivazione della vite, con metodo biologico dal 2010, rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto sia in cantina con nastro scorrevole, diraspatura e pigiatura delicatissima. Nelle migliori annate sgranellatura manuale. Fermentazione e macerazione per circa 25 giorni, ad una temperatura controllata di 28° C circa. Segue a dicembre la fermentazione malolattica. Affinamento in botti da 20 HI di rovere francese per circa 30 mesi. Imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di un anno.



COLORE

Veste rubino tendente al granato.



PROFUMO

Intense note di rosa e viola, accompagnate da un cenno di terra bagnata e di un frutto rosso maturo.



SAPORE

Tannini lunghissimi, comunque dolci, parlano di un'evoluzione che si completerà molto in là nel tempo.

