



ODDERO

TIMORASSO DERTHONA

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 bianco - DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Monleale, Foglio n.5, Particelle n. 106 e 107. Esposizione est.



VITIGNO

100% Timorasso



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot a contropalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

3 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Rigida selezione manuale delle uve in vigneto. La fermentazione spontanea avviene in acciaio inox a una temperatura controllata di 18 °C max. Viene effettuata fermentazione malolattica. L'affinamento avviene in parte in botte grande di rovere Austriaco per 1 anno, la restante parte in vasca d'acciaio. A seguito del periodo di invecchiamento le due masse vengono assemblate. Prima di essere messo in commercio il vino riposa 4 mesi in bottiglia.



COLORE

Giallo intenso con riflessi dorati.



PROFUMO

Sentori raffinati floreali, sostenuti da profumi agrumati.



SAPORE

Fresco e minerale, con sensazioni di frutti carnosì e maturi.

