

Oddero

# MONLIÀ

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Colli Tortonesi

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

**Vitigno** 100% Timorasso

**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.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo intenso con riflessi dorati.

**Profumo** Sentori raffinati floreali, sostenuti da profumi agrumati.

**Sapore** Fresco e minerale, con sensazioni di frutti carnosi e maturi..



LA MORRA / PIEMONTE

**ODDERO**



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,  
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,  
LUCA VEGLIO

