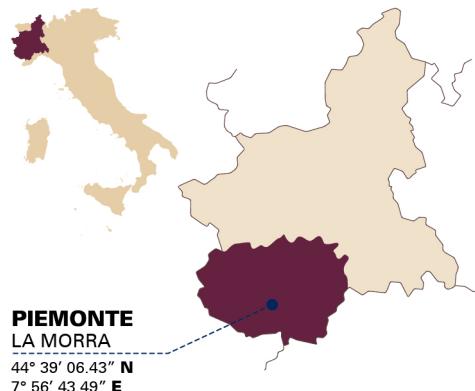




BAROLO CAPALOT

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 solatiae (sori) delle colline della zona del Barolo e Barbaresco, del Moscato e della Barbera d'Asti.



ANNO DI FONDAZIONE
1878



BOTTIGLIE IN UN ANNO
150,000



ESTENSIONE TERRITORIO
35 Ha



VITIGNI
NEBBIOLO – DOLCETTO – BARBERA –
MOSCATO BIANCO – CHARDONNAY –
RIESLING



ENOLOGO
MARIACRISTINA
ODDERO



TIPOLOGIA

Vino rosso – DOCG Barolo

ZONA DI PRODUZIONE

Comune: La Morra, frazione Santa Maria. Vigneto Capalot. Superficie 0,68 Ha. Esposizione sud-est. Altezza slm. 300/310 metri.



VITIGNO

100% Nebbiolo



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo sedimentario, limoso sabbioso, con presenza di conglomerati, con buona capacità di trattenere l'acqua



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot a contropsalliera.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Grande cura nella cernita delle uve prima in vigna e poi su nastro trasportatore in cantina, sgranellatura, fermentazione alcolica e macerazione in tino per circa 20 giorni, fermentazione malolattica a seguire. Affinamento in botti di rovere da 40 Hl per circa 23 mesi. Imbottigliamento solo in Magnum.



COLORE

Colore rosso rubino con riflessi granato.



PROFUMO

Al naso è intenso e profondo, con note di liquirizia, incenso e fiori appassiti.



SAPORE

Il sorso è ampio e profondo, con una buona struttura e consistenza. Spiccano ricordi di amarena e frutti rossi, rimandi balsamici e una leggera speziatura.