



# BAROLO CAPALOT

## 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 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 controspalliera.



### 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.

