

BAROLO VILLERO

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, Foglio n. 7, Particella n. 132. Altitudine 240 m s.l.m., esposizione Sud-Est



VITIGNO

100% Nebbiolo



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo ricco di argille e calcare.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot a contropalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

53 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Grande cura ed attenzione alla coltivazione della vite, severa selezione manuale delle uve sia in vigneto, sia in cantina su nastro trasportatore; diraspatura e pigiatura molto soffice, con sgranellatrice, fermentazione e macerazione per 25 giorni circa. In botti di rovere di hl 40, per una durata di 30 mesi. Imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia, prima della commercializzazione per un anno.



PROFUMO

Al naso offre intriganti e compatte sensazioni di violetta, frutta rossa, cacao e liquirizia.



SAPORE

Trama tannica complessa, ma che emerge con una delicata dolcezza finale.

