

Oddero

# BAROLO VIGNARIONDA RISERVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Barolo Riserva

**Zona produttiva** Serralunga d'Alba ; altezza slm.: 360metri, sulla cima della collina; esposizione: sud pieno.

**Vitigno** 100% Nebbiolo

**Vinificazione e affinamento** Raccolta manuale in cassette da 18 kg. e selezione manuale dei grappoli. Trasporto in azienda delle cassette, selezione con nastro trasportatore prima di andare nella diraspatrice-sgranellatrice. Pigiato trasportato in fermentino da 50 Hl, dove avviene la fermentazione alcolica, rimontaggi giornalieri e bagnatura del cappello, per circa 25-28 giorni. Svinatura, fermentazione malolattica a seguire, travaso e permanenza in botti di rovere austriaco per 40 mesi circa. A seguito dell'imbottigliamento le bottiglie vengono conservate nella nostra cantina di stoccaggio a temperatura controllata intorno ai 15 °C con il 70% di umidità.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rubino granato intenso, profondo, limpido

**Profumo** Note agrumate, di ribes rosso, di sottobosco, di calcare bagnato, naso non completamente espresso, ma che inizia a guadagnarsi sensazioni più ampie.

**Sapore** Più che rilassato rispetto al profumo, ampio, molto minerale, tannino non aggressivo, lungo, senza astringenze particolari.

**Abbinamenti** Carni rosse ,formaggi stagionati, selvaggina.



LA MORRA / PIEMONTE

**ODDERO**



ANNO DI FONDAZIONE | FINE 1700



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,  
DOLCETTO, MOSCATO, RIESLING



ENOLOGO | MARIACRISTINA ODDERO,  
LUCA VEGLIO

