



# ODDERO

## BAROLO DOCG



### VITIGNO

Nebbiolo 100%

### VIGNETO

Comune: La Morra, Santa Maria Bricco Chiesa, Foglio n. 18, Particelle n. 503, 553, 443, 442, 552, 444, 483, 445, 612, 461, Capalot, Foglio n. 21, Particelle n. 336, 348, 347, 560, 577, 575. Proprietà: altitudine 200 m s.l.m., esposizione Sud-Est, sesto d'impianto 2,70x0,90m, densità 4000 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera.

Età: etereogenea, la parte più vecchia ha 60 anni

Ettari: 2,7 ha

Resa/ha: 70 q/ha

Comune: Castiglione Falletto Bricco Fiasco, Foglio n. 7, Particelle n. 35,36,37,38,134

Proprietà: altitudine 250 m s.l.m., esposizione Sud-Ovest, sesto d'impianto 2,70x0,90m, densità 4000 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera.

Età: 40 anni

Ettari: 2,5 ha

Resa/ha: 70q/ha

### EPOCA DI RACCOLTA

Settimane centrali di ottobre

### PRODUZIONE

30.000 bottiglie circa

### VINIFICAZIONE

Rigida selezione manuale delle uve in vigneto. La fermentazione e la macerazione in acciaio inox per 20 giorni a temperatura controllata di 28-29° C avvengono separatamente per i tre vigneti, come anche la malolattica.

### AFFINAMENTO

Affinamento separato dei Barolo di provenienza dai diversi vigneti in botti di rovere austriaco e di Slavonia, da 40 -60 e 75 Hl, per una durata di 30 mesi. Assemblaggio in primavera, imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia, prima della commercializzazione, per un periodo di sei mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Color rosso granato brillante, con riflessi più caldi con il passare del tempo. Profumo inconfondibile, assai gradevole, intenso ed etereo, molto persistente, a volte speziato, con sentori di tartufo, liquirizia, fiori appassiti. Sapore asciutto, con tannini importanti e pieni.

### NOTE

Da La Repubblica 12-12-1986 L'ACCADEMIA DI BRERA (lettere indirizzate al giornalista da lettori con passioni calcistiche e letterarie) -Sbornie prese per sport- "Cosa ne pensa di Hemingway?" domanda un lettore. "Ernest tirava Valpolicella perché stava dalle parti di Venezia ed in quel tempo i fratelli Oddero della Morra non potevano arrivare a lui con i loro prodotti: avesse conosciuto il Barolo degli Oddero non avrebbe fatto ricorso ai superalcolici che alla lunga l'hanno ucciso".