



**ODDERO**

# VERMOUTH DEL KAMERLENGO ROSSO

LA MORRA (CN) / **PIEMONTE**



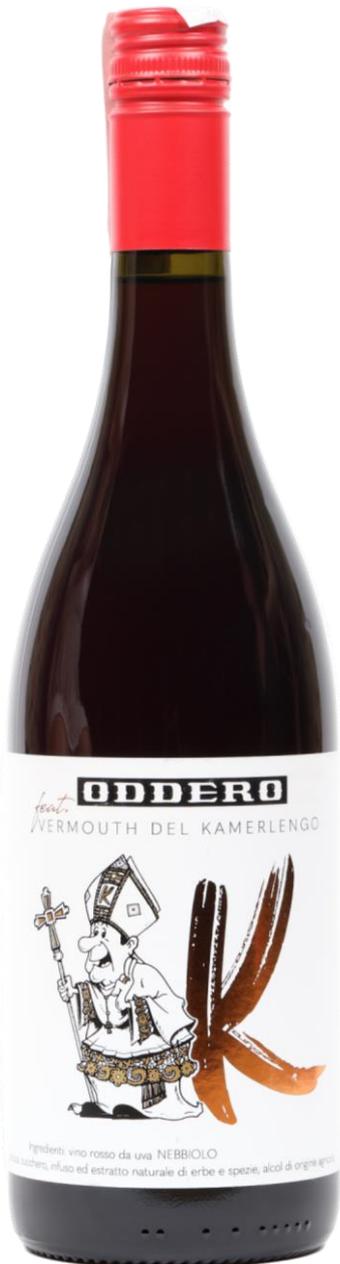
**PIEMONTE**

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



## TIPOLOGIA

Vermouth rosso a base vino Nebbiolo



## ZONA PRODUTTIVA

La Morra (Nebbiolo) - Monleale (Timorasso), vinificazione dei vini presso la cantina Oddero Poderi e Cantine a La Morra. Produzione dei due Vermouth c/o la distilleria Il Reale SRL Chieri (TO).



## MATERIA PRIMA

Vino rosso da uva Nebbiolo, acqua, zucchero, infuso ed estratto naturale di erbe e spezie, alcol di origine agricola.



## PRODUZIONE

Infusione del vino Nebbiolo insieme alle botaniche selezionate per permettere il graduale e delicato assorbimento degli aromi e dei profumi delle erbe e delle spezie scelte nella nostra ricetta, macerazione con aggiunta di zucchero e alcol, successiva filtrazione e imbottigliamento.



## GRADAZIONE ALCOLICA

16% Alc. /Vol.



## COLORE

Rosso amaranto.



## PROFUMO

Rabarbaro, cannella e bacche rosse, fragola, bocciolo di rosa.



## SAPORE

Pieno e strutturato.



## ABBINAMENTI

Da bersi puro, liscio ad una temperatura di 4°/5°, oppure con ghiaccio ed una scorzetta di kumquat per l'aperitivo. Ottimo in abbinamento ai formaggi e soprattutto a fine pasto con i dolci ed in particolare con il cioccolato fondente.



**ODDERO**

# VERMOUTH DEL KAMERLENGO BIANCO

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



## **TIPOLOGIA**

Vermouth bianco a base vino Timorasso



## **ZONA PRODUTTIVA**

La Morra (Nebbiolo) - Monleale (Timorasso), vinificazione dei vini presso la cantina Oddero Poderi e Cantine a La Morra. Produzione dei due Vermouth c/o la distilleria Il Reale SRL Chieri (TO).



## **MATERIA PRIMA**

Vino bianco da uva Timorasso, acqua, zucchero, infuso ed estratto naturale di erbe e spezie, alcol di origine agricola.



## **PRODUZIONE**

Infusione del vino Timorasso insieme alle botaniche selezionate per permettere il graduale e delicato assorbimento degli aromi e dei profumi delle erbe e delle spezie scelte nella nostra ricetta, macerazione con aggiunta di zucchero e alcol, successiva filtrazione e imbottigliamento.



## **GRADAZIONE ALCOLICA**

14,5% Alc. /Vol.



## **COLORE**

Giallo intenso.



## **PROFUMO**

Erba, fieno e agrumi.



## **SAPORE**

Fruttato e amabile.



## **ABBINAMENTI**

Ideale liscio per l'aperitivo ad una temperatura di servizio intorno ai 4°/5°, è molto versatile e può tranquillamente sostenere una presenza a tutto pasto: ottimo in abbinamento al pesce, al crudo di mare, ma anche ai formaggi freschi di capra e a piatti particolarmente sapidi e dal gusto deciso, da provare con le acciughe marinate alla Piemontese.