

BARBERA D'ALBA SUPERIORE

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.



PIEMONTE
LA MORRA

44° 39' 06.43" N
7° 56' 43.49" E



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 - DOC



ZONA DI PRODUZIONE

- Comune Castiglione Falletto, Foglio n. 7 Particelle 285,286,132. Altitudine 250 m s.l.m., esposizione Sud.

- Comune La Morra, Foglio n. 21 Particella n. 498. Altitudine 280 m s.l.m., esposizione Sud-Ovest



VITIGNO

100% Barbera



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot a controspalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

40 – 50 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Selezione delle uve in vigneto, fermentazione e macerazione per circa 15 giorni in contenitori di acciaio inox, segue fermentazione malolattica in novembre. Affinamento in botti di rovere francese da 50-60 Hl. La durata dell'invecchiamento è di 16 mesi, assemblaggio in primavera, imbottigliamento in estate.



COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi purpurei



PROFUMO

Al naso presenta un frutto in una piena maturità, con ottimi risvolti freschi.



SAPORE

In bocca il tannino è importante, mantenendo il nerbo classico della Barbera, dovuto anche alla sua piacevole acidità.

