



ODDERO

BAROLO MONVIGLIERO

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.



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 Barolo



ZONA DI PRODUZIONE

Comune: Verduno, Foglio n.10 part. 44 e 265. Superficie 0,738 Ha. Esposizione sud. Altezza slm. 300metri.



VITIGNO

100% Nebbiolo



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Il suolo sedimentario è poco profondo, magro, abbastanza sciolto.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot a controspalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Età variabile: alcune piante del 1958, altre del 2019, altre del 2022.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Grande cura nella cernita delle uve prima in vigna e poi su nastro trasportatore in cantina, sgranellatura, fermentazione alcolica e macerazione in tino per circa 20 giorni, fermentazione malolattica a seguire. Affinamento in botti di rovere francese da hl 20 per 24 mesi circa.



COLORE

Rubino granato luminoso.



PROFUMO

Al naso il bouquet si compone di frutta rossa fresca come ciliegia, lampone, ribes, spezia fresca e sentori di pepe bianco.



SAPORE

In bocca il tannino è piacevole e fresco, ben amalgamato a sapidità e profondità.

