

BAROLO ROCCHE DI CASTIGLIONE

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 - DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castiglione Falletto. Altitudine 250 m s.l.m., esposizione Sud-Est



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

65 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Grande importanza alla coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto che in cantina, diraspa-pigiatura, fermentazione e macerazione. Segue la fermentazione malolattica in dicembre. Affinamento in botti da 20 Hl di rovere, per una durata di 30 mesi. Imbottigliamento a fine estate, ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per un periodo di un anno.



COLORE

Rosso rubino con tenui riflessi granati



PROFUMO

Aromi balsamici, note di liquirizia e cioccolato accompagnato da un piacevole mix di piccoli frutti rossi.



SAPORE

Tannini dolci e avvolgenti.

